

Vivre à Jouy



**RESTAURANTS
SCOLAIRES
UNE ÉCOLE
DU GOÛT !**





LES POSTS AVEC LE + DE RÉACTIONS

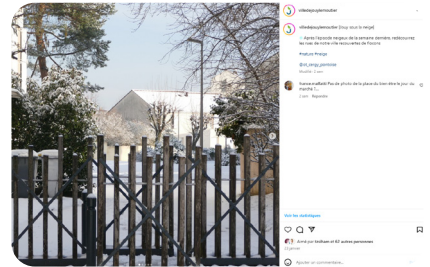
L'avenue verte sur les bons rails



Ouverture Picard



Jouy sous la neige



JOUY-LE-MOUTIER DANS LA PRESSE !

La Gazette du Val d'Oise

(27/01/2024) - Picard Surgelés débarque dans cette ville du Val-d'Oise

Le magasin Picard, leader français du marché des surgelés, s'installe à Jouy-le-Moutier (Val-d'Oise). D'une surface de 300 m², ce magasin sera installé place du Bien-Être, dans le quartier du Cœur de ville, en lieu et place de l'ancien supermarché bio La Vie Claire...

Le Parisien

(08/02/2024) - Galères sur le RER A : des usagers boycottent la ligne

« Il y a une réelle dégradation et tellement de jours noirs » estime Hervé Florczak maire (DVG) de Jouy le Moutier qui, à titre professionnel, emprunte régulièrement le RER A. L'élus s'apprête à faire adopter une motion en conseil municipal pour réclamer l'amélioration du service...



REJOIGNEZ-NOUS ! Sur Facebook, YouTube & Instagram

Pour ne rien manquer de l'actualité de la ville, suivre les actions menées, être informé en direct, rester connecté à l'information locale...

Abonnez-vous et suivez la ville sur ses différents canaux digitaux !

 @villedejouylemoutier

 VilleDeJouyLeMoutier

 TheatreDeJouy

 MediathequeDeJouyLeMoutier

Directeur de la publication : Hervé Florczak

Rédaction : Lotfi Hammoumaoui, Elodie Guillemain

Crédits Photos : Céline Sturm, Adobe Stock, archives municipales, Antonio Pedalino

Réalisation : Romane Soubigou
Direction de la Communication et de la Participation Citoyenne

Impression : Le Réveil de la Marne
Vivre à Jouy est imprimé sur un papier couché satin 115 g / m² (Produit certifié PEFC 100%)

Tirage : 8 000 exemplaires

Dépôt légal : Mars-Avril 2024

VIVRE À JOUY PAR E-MAIL ?

La garantie de recevoir l'information municipale dès sa parution.

Inscrivez-vous sur www.jouylemoutier.fr pour recevoir votre journal en version numérique.



JOURNAL MUNICIPAL

Pour toute question concernant le journal, contactez la Direction de la communication et de la participation citoyenne :

 01 34 41 65 19

 com@jouylemoutier.fr

Toutes les archives sur :
www.jouylemoutier.fr/publications

SOMMAIRE

Édito

2 EN DIRECT DES RÉSEAUX

4 GRAND ANGLE

- Restaurants scolaires : une école du goût !

10 ILS FONT LA VILLE

- Fondation ANAIS : « Nous sommes un tremplin vers le milieu ordinaire »
- Bistrot du Théâtre : Lard et la manière

12 TEMPS FORTS

14 À LA UNE

- 8 mars : la Ville se mobilise
- « Décroche ta formation » : le dispositif qui accompagne les 16-25 ans dans leur poursuite d'études
- Semaine de la petite enfance
- Les semaines éco-citoyennes sont de retour !
- Nuisances aériennes : les élus votent un vœu demandant l'extension du couvre-feu
- Production d'énergies renouvelables (EnR) : la Ville a lancé une concertation

16 MA VILLE EN ACTION

- Le carnaval reprend des couleurs !
- Le Conseil Municipal des Jeunes en formation
- Plénière pour le Conseil des seniors
- L'accueil du Beffroi sera réaménagé

20 L'ACTU DE VOS COMMERCES

- Picard a ouvert en face d'Intermarché

21 S'ÉVADER

- Programmation culturelle : des hauts et débats !

22 TRIBUNES

23 TERRITOIRE

- La concertation des Éguérêts se poursuit
- Le nouveau territoire « Cergy-Pontoise Confluence »



Hervé FLORCZAK

Maire de Jouy-le-Moutier

Vice-président de la Communauté
d'Agglomération de Cergy-Pontoise

Chères Jocassiennes, Chers Jocassiens,

La pause méridienne fait partie intégrante du rythme de nos écoliers. Pour celles et ceux qui mangent dans l'un de nos huit restaurants scolaires, la Municipalité a une grande responsabilité. Ainsi, santé publique, réussite scolaire et justice sociale sont au centre de notre projet de restauration.

Vous le découvrirez dans ces pages, grâce à son nouveau prestataire, la Fondation ANAIS, la Ville de Jouy-le-Moutier propose aux écoliers un service de qualité avec une attention particulière portée à la valeur nutritionnelle des repas servis comme à la sécurité alimentaire des denrées cuisinées. Les conditions d'hygiène appliquées sont, bien sûr, les plus strictes.

Les enfants, après une matinée d'apprentissage, méritent que le repas, essentiel pour leur énergie, soit aussi un temps de plaisir gustatif, de convivialité et de découverte. Le restaurant scolaire est aussi un lieu essentiel d'éducation à l'alimentation.

Notre nouveau marché de restauration met également à l'honneur les produits frais, locaux et issus de modes de production durables et de qualité.

La Fondation ANAIS favorise également l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap. La majorité municipale s'inscrit donc dans une dynamique inclusive et respecte pleinement ses engagements pris en 2020.

Bien manger, c'est aussi bien bouger. Je vous donne ainsi rendez-vous le 16 mars pour le retour de notre carnaval.

Mené par l'association Capoeira Senzala 95, il vous fera danser sur des rythmes brésiliens et promet une après-midi festive, haute en couleurs.

Bon appétit et bon carnaval à toutes et tous !



Depuis le 1^{er} janvier dernier, il y a du nouveau dans les huit restaurants scolaires que recense la commune. Plus qu'une nouveauté même, il s'agit – n'ayons pas peur des mots – d'une véritable révolution. Et pour cause, depuis la refonte globale de son marché de restauration, la Municipalité de Jouy-le-Moutier travaille désormais avec un prestataire situé dans la commune et qui se ravitaille en circuit-court : la Fondation ANAIS. Cela change tout, à commencer par le goût !

RESTAURANTS SCOLAIRES : UNE ÉCOLE DU GOÛT !

« Qu'est-ce que tu as mangé ce midi ? Qu'en as-tu pensé ? ». Les générations passent et les questions des parents à leurs enfants demeurent... C'est bien que l'attention portée au goût traverse les époques et reste la première des attentes d'une restauration scolaire (ne dites plus cantine !).

À celle du goût, il faut également ajouter l'exigence de qualité des aliments et d'exécution des plats. Bref, pour beaucoup la cuisine collective devrait s'approcher au mieux d'une cuisine faite maison.

Soyez rassurés, chers parents, avec la mise en place de son nouveau marché de restauration, le 1^{er} janvier dernier, la Municipalité a mis les bouchées doubles pour garantir à la fois la qualité et le goût dans les assiettes de nos gastronomes en culottes courtes.

« Chaque jour, 1 450 repas sont servis dans nos restaurants scolaires. Il s'agit d'une grande responsabilité. Avec la refonte de notre marché de restauration, nous avons choisi de monter en gamme avec l'ambition d'une plus grande qualité des produits et en accord avec les exigences

de la loi EGALIM. Je suis ravi que la Ville travaille désormais avec un partenaire du territoire et de terroir. Nous voulions une restauration scolaire plus durable, plus locale et plus qualitative pour nos enfants. Nous sommes servis et bien servis. » explique le maire, Hervé Florczak.

« Notre boussole, c'est avant tout le plaisir de nos écoliers. C'est pourquoi l'exigence de qualité est forte, ajoute Don Abasse Boukari, adjoint en charge de l'Éducation, pour ce faire, nous avons aussi écouté et pris en compte les demandes de parents dans la rédaction du cahier des charges pour le choix du prestataire. ».

LA RESTAURATION SCOLAIRE, UNE AFFAIRE DE GOÛT...

Le goût. Voilà effectivement un mot dont nous sommes encore nombreux à ne pas faire rimer avec restauration collective. Celle-ci, que ce soit d'expérience ou de réputation, a une image souvent bien lointaine des standards de cuisine de tradition et du fait maison.

Une image d'Épinal qui est loin de ravir les papilles gustatives du responsable de la cuisine centrale d'ANAI, Riccardo

8
RESTAURANTS SCOLAIRES

1 450
REPAS SERVIS

450
GOÛTERS

14€
CÔÛT TOTAL D'UN REPAS

38
AGENTS DE
RESTAURATION

29
ATSEM (PARTICIPENT
AU SERVICE DES ENFANTS
EN MATERNELLE)

70
ANIMATEURS
(ENCADRANTS)

4
ÉCOLES EN SELF : LA
CÔTE DES CARRIÈRES,
LES ÉGUERÊTS, LES
TREMBLAYS ET LE NOYER

LA COMMISSION « RESTAURATION »

À Jouy-le-Moutier, la commission « menus » se réunit deux fois par an. Elle se compose d'élus, de représentants de parents d'élèves, de directeurs d'écoles, du responsable de la cuisine, du service éducation et de la diététicienne.

Son but est d'évoquer les différents sujet relatifs à la restauration : les menus, les approvisionnements, la fabrication et le service, la réglementation, les animations, etc.

MARS 2024				
LUNDI 4-mars	MARDI 5-mars	MERCREDI 6-mars	JEUDI 7-mars	VENDREDI 8-mars
Taboulé	Chou blanc vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette	Carottes râpées aux raisins secs	Filet de hoki sauce tomate
Ste de bœuf	Saucisse à l'oignon au saucisse de volaille	Gratin de macaronis champignons Emmental (Plat complet)	Julienne de légumes	Ecrasé de pommes de terre
tes au	Pommes de terre sautées	Pain	Pain	Pain
ijotés	Coulommiers	Fromage blanc	Bûche de chèvre	Crème caramel
is	Purée de pomme à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
ison				
sucre	Fruit de saison	Fromage fondu	Fruit de saison	Fruit de saison
	Brioches tranchées	Pain	Yogurt nature	Dosette de sucre
		Jus d'orange pur jus sans sucre ajouté		

et de volaille sont d'origines France, produits Normands d'agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes



Produits péchés durablement



Légumineuses ARSARS



Produits achetés en direct



Produits achetés en direct



Produits achetés en direct



Produits achetés en direct



Produits achetés en direct



Produits achetés en direct



Produits achetés en direct



Produits achetés en direct



Produits achetés en direct

Comotti : « Avec mon équipe, nous menons tous les jours une bataille pour effacer le tatouage qui colle à la peau de la restauration scolaire : ce n'est pas bon, c'est tout fait en poudre, c'est du surgelé, c'est industriel... Et nous sommes en train d'y arriver car, ici dans notre cuisine, on travaille en grande partie avec des produits frais ! ».

Le combat se mène donc dans l'assiette. Pour le gagner, la Fondation ANAIS possède de solides arguments : « Les trois-quarts des produits que nous cuisinons sont frais. Les légumes viennent directement de notre légumerie située dans l'Orne, du côté d'Alençon. Elle nous prépare ce dont nous avons besoin tous les jours. Nos viandes rouges et blanches proviennent directement des éleveurs de la Charentonne également situés dans l'Orne. Nous savons d'où proviennent nos produits, ils sont de qualité et cela se ressent dans l'assiette, continue Riccardo Comotti, Quand les cuisiniers arrivent le matin et qu'ils font un bourguignon, c'est un véritable bourguignon que nous préparons. Il ne nous arrive pas tout fait. Nous le cuisinons sur place et il va cuire à basse température toute la nuit. Le lendemain, nous aurons un bourguignon très tendre et délicieux. C'est beaucoup de travail car la qualité l'exige. ».

Qualité des aliments, respect des temps de préparation, justesse de la cuisson, le mieux passe d'abord par la façon de faire la cuisine pour les enfants.

Chez ANAIS, c'est donc la manière traditionnelle qui a été délibérément choisie avec le souci constant de garder intact le goût des aliments depuis leurs préparations jusqu'aux assiettes.

Par ailleurs, le traçage et la qualité des produits sont exemplaires. 100% des viandes et volailles sont d'origine française dont une majorité est normande, certaines labellisées (label rouge ou label bleu, blanc, coeur) et le poisson labellisé « MSC pêche durable ».

En ce qui concerne la fourniture du pain bio servi tous les midis, le fournisseur n'est autre que la boulangerie jocassienne « Chez Damiro ».

... ET D'ÉDUCATION

Il est midi à l'école de la Côte des Carrières. Les enfants de l'accueil de loisirs patientent devant la porte du restaurant. « Mmmhhh, ça sent bon ! » peut-on entendre dans les rangs. Au menu de ce mercredi, c'est céleri, pommes de terre, deux choix de saucisses, fromage et compote faite maison.

Après avoir récupéré leurs plateaux et couverts, ils se mettent rapidement à table. Il faut dire qu'ils n'ont pas chômé. Ce matin, c'était activités sportives ou cérébrales avec notamment des parties d'échecs et aussi confection



MIAAAM !

« Avant ce n'était pas très bon, il y a plus de viande maintenant. »

BON À SAVOIR

LES FONDAMENTAUX DU MARCHÉ DE RESTAURATION

Un approvisionnement en circuit-court de produits alimentaires de qualité et du terroir respectueux de l'environnement et du bien-être animal (plus de produits issus de l'agriculture biologique, labellisés...);

- Une confection des repas permettant de valoriser la qualité des aliments cuisinés et de proposer des repas savoureux pour l'ensemble des restaurants scolaires ;
- Un service dans des locaux de cantine accueillants et organisés par des agents de restauration formés à l'éducation au goût, à l'équilibre alimentaire et à la saisonnalité ;
- Une gestion vertueuse des déchets alimentaires, dans un objectif de réduction du gaspillage alimentaire ;
- Le passage à des bacs « gastronomes » en inox.

d'instruments en vue du prochain carnaval de la Ville... Forcément, ça creuse l'estomac : « J'ai trop faim, je vais tout manger » annonce, sûr de lui, Adam, « c'est le meilleur moment de la journée » avoue, enthousiaste, Sana.

Bien que la politesse veuille que l'on ne parle pas la bouche pleine à table, certains ont bravé les interdits pour se confier sur les plats qu'on leur a servis : « Avant ce n'était pas très bon, il y a plus de viande maintenant » se régale Axel. « Moi, je n'aime pas les légumes » insiste, de son côté, Jules.

Même si les années passent, force est de constater que les légumes n'ont toujours pas la cote chez certains. Cela tombe bien, le restaurant scolaire, c'est aussi le lieu de l'apprentissage du goût : « Le goût, c'est aussi quelque chose qui s'apprend, qui vient avec l'habitude. Notre mission consiste donc à faire goûter à l'enfant. Goûter permet de découvrir. Après quelques temps, on lève certaines appréhensions. Résultat, l'enfant diversifie son alimentation et le gaspillage alimentaire est réduit. » explique Ursula Adjou, responsable de site à la Côte des Carrières.



LE PLASTIQUE, TOUT SAUF FANTASTIQUE

La loi Egalim veut qu'au 1^{er} janvier 2025, l'usage des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique soient interdits dans les restaurants scolaires.

La Municipalité a profité du renouvellement de son marché public pour devancer les nouvelles normes sanitaires en optant dès à présent pour des matériaux inertes et durables.

Ainsi, les bacs « gastronomes » en inox conditionnent désormais les entrées, plats chauds et garnitures. Elle poursuivra cette action en remplaçant les assiettes et les bols en plastique avant la fin de l'année 2024.

Il s'agit également pour la Municipalité de lutter contre les perturbateurs endocriniens. Ceux-là sont susceptibles d'altérer le fonctionnement du système hormonal et d'induire des effets nocifs sur la santé.

Rappelons que sur ce sujet, la Ville a signé en octobre 2022, la Charte « Villes et Territoires sans perturbateurs

endocriniens » proposée par le Réseau Environnement Santé.

En plus de préserver la santé des enfants, ce nouveau système évite que des dizaines de milliers de barquettes plastiques soient jetées dans les poubelles.

INVESTISSEMENT ET FORMATION

Les plats concoctés par la cuisine centrale sont acheminés dans les réfectoires des écoles, en liaison froide.

Là, ils sont contrôlés, stockés, puis réchauffés. Cela a demandé un matériel performant afin de ne pas altérer la saveur des repas. Pour parvenir à ce résultat, la Municipalité n'a pas hésité à investir.

C'est ainsi que le matériel des offices a été renouvelé (armoires froides et chaudes ainsi que des fours de remise en température), ce qui a nécessité un budget de près de 70 000 € : « Nous avons investi pour que l'ensemble du circuit de restauration - de la préparation à l'assiette - garantisse la fraîcheur et la qualité des saveurs. » précise le Maire.

Pour assurer les bonnes méthodes et les bons usages, les agents de restauration des écoles ont été formés sur la manipulation des bacs en inox : « Nous recevons des bacs de 30 portions, ils sont assez lourds et imposent de nouveaux gestes et de nouvelles postures. Nous avons donc été formés dans le cadre de la prévention de risques liés aux nouvelles pratiques. » détaille Corinne Ruault, responsable de site à l'école du Vast.

QU'EST-CE QUE LA LIAISON FROIDE ?

C'est une méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation consistant à abaisser rapidement la température à +3°C immédiatement après sa fabrication.

Le produit est ensuite conservé au froid puis livré, contrôlé et remonté en température chaude à +63°C juste avant sa consommation.

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, L'AUTRE PRIORITÉ DES PRIORITÉS

On ne badine pas avec l'hygiène. Dans la cuisine d'ANAIS, chaque opération est contrôlée : à la réception, au reconditionnement, à l'entreposage (chambre froide), au déconditionnement (dans un local spécifique), au triage, au lavage, à la cuisson : « *Les mesures et consignes d'hygiène sont particulièrement strictes. Tous nos bacs en inox sont systématiquement nettoyés en tunnel de désinfection puis stockés sous housse alimentaire. Après chaque utilisation, nous recommençons l'opération de désinfection afin que le niveau d'hygiène reste optimal.* » précise le responsable de production, Eliezer Chomblet.

La rigueur porte ses fruits. Au dernier contrôle sanitaire de juin dernier, la cuisine centrale a obtenu le niveau d'hygiène le plus élevé, jugé « très satisfaisant ».

Même niveau d'exigence dans les offices municipaux. Le respect rigoureux des procédures du Plan de Maîtrise Sanitaire

(PMS) et des méthodes HACCP (contrôle de la sécurité alimentaire) pour lesquelles l'ensemble des agents communaux a également été formé, garantit la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires préparées et distribuées.

Pour rappel, chez ANAIS comme dans les restaurants scolaires, le personnel travaillant en cuisine porte une tenue de travail propre et adaptée, et se couvre de la tête aux pieds.

RIEN NE SE JETTE, TOUT SE TRANSFORME

Depuis janvier 2023, la Municipalité, en partenariat avec la Communauté d'Agglomération de Cergy-Pontoise (CACP), a confié la collecte et la valorisation des déchets alimentaires de ses huit restaurants scolaires à une entreprise experte du compostage « Les Alchimistes ».

L'objectif est de recycler tous les déchets alimentaires en compost, plutôt que de les faire incinérer.

Les enfants ont depuis pris l'habitude. À la fin du repas, ils séparent ce qui est

compostable de ce qui ne l'est pas. Les déchets organiques sont alors disposés dans des tables ou des poubelles de tri. La collecte des bio-déchets a lieu deux fois par semaine.

UNE TARIFICATION PLUS JUSTE

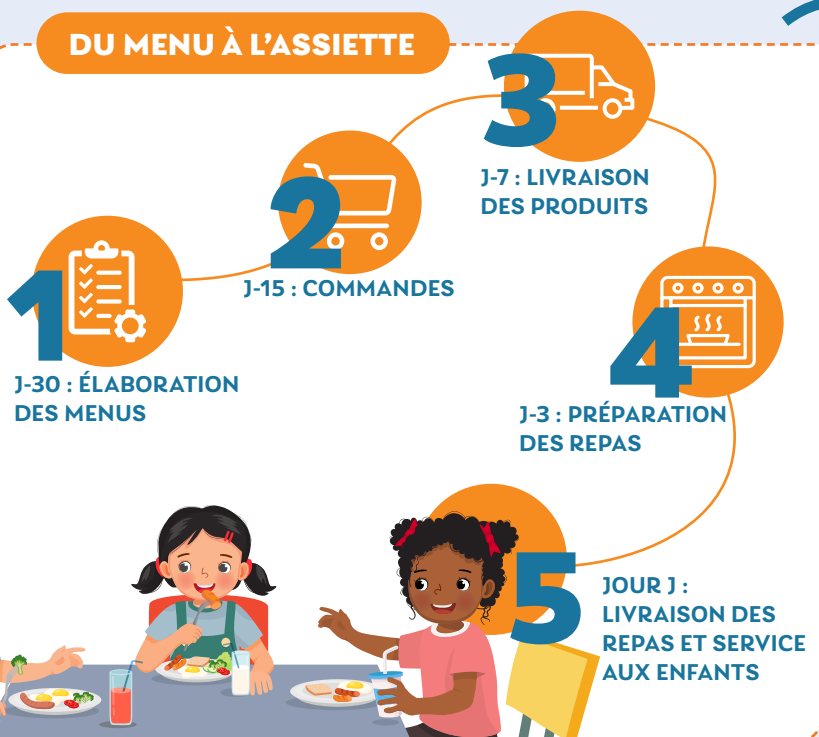
La Ville a changé sa recette pour établir la tarification des repas et services péri et extrascolaires.

Depuis le 8 janvier dernier, les tarifs s'appuient sur le quotient familial de la Caisse d'Allocations Familiales (CAF) avec l'application d'un taux d'effort (à l'exception des tarifs plancher et plafond), comme c'est déjà le cas dans les multi accueils du service petite enfance.

Il s'agit du mode de calcul le plus juste et le plus équitable puisqu'il tient compte de l'ensemble des ressources du foyer. Il évite ainsi les effets de seuil et aboutit à un tarif personnalisé.

AUCUNE FAMILLE NE PAIE LE COÛT RÉEL DU SERVICE. LA MUNICIPALITÉ CONTINUE DE PRENDRE EN CHARGE AU MINIMUM 50% DE LA PRESTATION !

DU MENU À L'ASSIETTE



QUE MANGENT VOS ENFANTS ?

Les repas servis aux enfants comprennent cinq composantes :

1. Une entrée
2. Un plat protidique à base de viande, de poisson, volaille, œuf et plat végétarien 1 fois par semaine (pour les muscles !)
3. Un plat d'accompagnement (légumes et/ou féculents) (pour les vitamines et l'énergie !)
4. Un produit laitier (pour les os !)
5. Un dessert

À noter : chaque repas comprend également du pain bio.

Le goûter se compose d'au moins deux aliments :

- Produit céréalier (pain bio, biscuit...)
- Produit laitier (fromage, yaourt, petit suisse...)
- Un fruit (de saison ou compote)



3

QUESTIONS À... FLORENCE BODEY

DIÉTÉTICIENNE À TEMPS PLEIN À LA FONDATION ANAIS.

C'est elle qui compose les menus de vos enfants. Elle nous explique comment elle essaie de conjuguer repas équilibrés, éducation au goût et satisfaction des enfants.

En quoi consiste votre fonction ?

Florence Bodey : J'ai pour mission d'élaborer les menus en m'assurant qu'ils correspondent aux recommandations nutritionnelles, notamment celles du GEMRCN. Ces menus seront mis en place prochainement.

Je m'assure de l'équilibre alimentaire des repas. Je fais en sorte de procurer aux enfants les bons apports en protéines, en calcium, en fibres et en vitamines en diversifiant les aliments. Je m'assure également du bon apport énergétique avec la présence de féculents à chaque repas.

Mon but est de composer des repas équilibrés qui respectent la fréquence, le grammage en adaptant les portions en fonction de l'âge.

Je suis aussi particulièrement vigilante à élaborer des menus équilibrés qui possèdent un maximum de saveurs. Un des moteurs de l'appétit, c'est le goût. On ne peut pas faire de la diététique sans mettre du goût. Pour moi, l'une ne va pas sans l'autre.

Entre la qualité, le goût et la valeur nutritive, est-ce simple de composer un menu ?

F.B : Ce n'est pas si simple. L'élaboration des menus est en réalité assez complexe. Je dois m'assurer que dans l'ensemble des menus les enfants disposent, au moins une fois par semaine, d'une viande rouge entière afin de s'assurer des apports en fer.

J'évite de combiner trop de charcuteries dites froides comme le jambon ou la rillette par exemple avec des charcuteries dites chaudes comme les saucisses ou les merguez. Celles-ci apportent trop d'acides gras saturés et trop de nitrites.

Bien sûr, je m'assure qu'il y ait du poisson une fois par semaine ainsi qu'un menu végétarien. Je m'arrange également

pour placer à chaque fois un cru, c'est-à-dire un fruit ou un légume et un produit laitier pour apporter du calcium. Je travaille également ces menus afin que les grammages des repas soient respectés.

Apprendre à aimer tel ou tel aliment fait partie de l'éducation au goût. Ce volet est aussi une volonté de la Municipalité, quelle sera votre méthode ?

F.B : Effectivement, c'est un travail qui va se mettre en place dans les prochaines semaines avec le service éducation de la ville de Jouy-le-Moutier.

L'éducation au goût passe, en réalité par des choses très simples comme la découverte et la dégustation des aliments. Il s'agit aussi d'expliquer aux enfants l'origine des produits consommés : d'où vient le lait, le poisson...

Il en va de même pour ce qui concerne l'alimentation végétarienne. Nous mettons de plus en plus à l'honneur les légumineuses donc tout ce qui est lentilles, haricots blancs ou rouges. Ce sont des aliments qui, au niveau nutritionnel, sont vraiment excellents pour la santé.

Notre objectif sera également de communiquer sur ce type d'aliments, parfois oubliés ou méconnus avec l'idée que les enfants ramènent chez eux de l'information et poussent leurs parents à diversifier encore davantage leur alimentation du quotidien.

L'éducation au goût passe aussi et beaucoup par le plaisir autour des partages de repas. Il y a la nutrition, le goût mais également la convivialité.

Le lieu du repas doit être un moment de partage, non pas un moment de contraintes. L'environnement participe pour beaucoup à la qualité du repas.

QU'EST-CE QUE LE GEMRCN ?

Le GEMRCN, ou groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition, a vu le jour en réponse à l'inquiétante augmentation du surpoids et de l'obésité en France.

Il a pour mission d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis dans des établissements collectifs notamment les restaurants scolaires.

Il vise à améliorer la qualité nutritionnelle des repas de différentes manières en :

- Augmentant la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- Réduisant les apports lipidiques ;
- Rééquilibrant les acides gras ;
- Diminuant la consommation de glucides simples ajoutés ;
- Augmentant les apports en fer et en calcium.



FONDATION ANAIS : « Nous sommes un tremplin vers le milieu ordinaire »

Depuis 1954, ANAIS accompagne les personnes en situation de handicap tout au long de leur parcours de vie. Elle facilite également leur insertion professionnelle en milieu ordinaire. Rencontre avec Nicolas Delefosse, directeur de la restauration, pour comprendre la dynamique inclusive de la Fondation.

M. Delefosse, votre cuisine centrale vous permet de former des personnes en situation de handicap, pouvez-vous nous en dire plus ?

Nicolas Delefosse : En effet, près de 60% du personnel de la cuisine centrale de la Fondation ANAIS se compose de personnes en situation de handicap.

Nous les formons, ici à Jouy-le-Moutier, sur plusieurs types de métiers : la plonge, le magasin, la cuisine, l'entretien des locaux, la livraison... Ils découvrent, apprennent et se confrontent aux attendus du monde professionnel ainsi qu'aux exigences des conditions de travail.

Notre objectif est de familiariser, durant le temps qu'il convient, nos salariés avec un environnement de travail professionnel afin qu'ils obtiennent des compétences et une formation solides.

Après quelques semaines, mois ou années, certains nous quittent pour travailler ailleurs en toute autonomie et

en toute confiance. Nous sommes un tremplin vers le milieu ordinaire pour les personnes en situation de handicap.

La restauration collective est un secteur réputé difficile. Comment adaptez-vous les tâches à exécuter avec la prise en compte des handicaps ?

N.D : Nous publions des offres d'emplois pour lesquelles les candidats répondent avec C.V et lettre de motivation. C'est seulement en rencontrant la personne que nous comprenons ses difficultés.

Afin d'adapter le travail à la personne, nous sommes en capacité de réaliser des aménagements sur mesure afin que le salarié exécute ses tâches dans les meilleures conditions. Nous faisons le maximum pour qu'ils puissent s'épanouir au travail et dans leurs vies quotidiennes.

Nous ne sommes pas une entreprise à but lucratif. Notre mode de fonctionnement n'est pas centré sur le chiffre d'affaires ou le profit. Nous sommes attentifs

surtout et avant tout au développement personnel ainsi qu'à l'insertion sociale et professionnelle des personnes en situation de handicap.

Le regard sur le handicap a beaucoup évolué ces dernières années. Constatez-vous, vous aussi une amélioration ?

N.D : Il est vrai que les mentalités évoluent mais selon moi, pas assez rapidement malheureusement. Pour beaucoup de patrons, une personne en situation de handicap est encore considérée comme un frein potentiel.

Chez ANAIS notre premier critère de recrutement est la motivation. Les conditions de travail d'une cuisine centrale sont exigeantes : manutention, cadences de travail, gestion du temps, respect strict des procédures d'hygiène...

Nos salariés travaillent très bien et parfois bien mieux que des personnes valides.



BISTROT DU THÉÂTRE : LARD ET LA MANIÈRE

Si l'âme de Jouy-le-Moutier réside dans son village alors il ne serait pas trop exagéré d'écrire que l'âme du village réside, pour une bonne part, dans son Bistrot du Théâtre...

Niché entre l'église Notre-Dame et le parc Raclet, ce repaire de la gastronomie d'une cuisine « de tradition française », comme aime à le souligner le chef cuisinier Christophe Bayle, est également un lieu de mémoire.

Une mémoire qui se transmet dans les murs comme dans les assiettes : « Ce restaurant fait partie du patrimoine de la ville. », confie Christophe Bayle, « Moi-même, je cuisine beaucoup avec des souvenirs. Mon grand-père était dans ce milieu. Il a beaucoup compté pour moi. Quand j'étais petit, il m'emmenait avec lui dans les cuisines. Mes parents m'emmenaient aussi dans des restaurants traditionnels. ».

15h. Le coup de feu est passé depuis longtemps, pourtant les convives sortent à peine du 44, Grande rue. C'est dire la parenthèse particulière qu'offrent les murs du Bistrot du Théâtre. Des murs chargés d'histoire - l'édifice date de 1811 - pour ce qui constitue le commerce le plus ancien de Jouy-le-Moutier.

Au Bistrot du Théâtre, on y vient avant tout pour passer de bons moments autour d'une cuisine qui respire bon les plats d'antan, aux noms évocateurs : « os à moëlle de persillade », « ris de veau », « tartine de pied de cochon »

indique le menu qui est à l'image du lieu, chargé de tradition mais aussi de terroir : « Nous travaillons beaucoup avec les producteurs locaux qui font d'excellentes choses : les fromages de chèvre proviennent de la ferme d'Écancourt, les pommes et les poires d'Osny, les légumes de la ferme Camus et la bière provient d'Achères », détaille celui qui a acquis les lieux en 2007, « notre cuisine est toujours faite de produits frais, des produits qui nous tiennent à cœur. ».

LES SAINT-VINCENT DU RIRE

Si le lieu s'inscrit dans la tradition, il n'oublie toutefois pas de rester ancré dans son époque. Ainsi une fois par mois, -ou plus selon les événements - le bien nommé Théâtre Saint-Vincent qu'abrite le Bistrot, s'anime au rythme des

prestations scéniques d'humoristes en herbe ou chevronnés : « Il y a un théâtre au premier étage. Cette scène participe au charme des lieux. Un vendredi par mois, il y a des soirées avec des humoristes. Nous ouvrons également aux associations, aux soirées privées et aux conférences. La dernière, organisée par l'association du village, était consacrée à l'apiculture. » précise le maître des lieux.

Respectueux du passé, bien dans son époque, le Bistrot du Théâtre sait également se tourner vers l'avenir. Le restaurant forme ainsi depuis plusieurs années, de futurs cuisiniers ou serveurs.

La tradition n'est définitivement pas le culte des cendres mais bien la préservation du feu. Nul doute que dans la cuisine du Bistrot du Théâtre, il n'est pas près de s'éteindre...



Karine, Thomas, Enzo, Djibril, Christophe et Annabelle, la fabuleuse équipe du Bistrot du Théâtre



1. CÉRÉMONIE DES VŒUX 2024

La nouvelle année a été l'occasion pour le maire Hervé Florczak et l'équipe municipale de présenter leurs vœux à l'ensemble des acteurs de proximité : Communauté éducative, ASL, associations, commerçants et professionnels mais aussi vœux à la population ainsi qu'aux agents de la Ville.

2. VŒUX AUX SENIORS

Un très bel après-midi pour les quelques 300 seniors Jocassiens qui ont partagé en toute simplicité un moment festif au complexe sportif des Merisiers

3. ATELIER CARNAVAL

Dans le cadre du prochain carnaval, l'association Capoeira Senzala 95 a proposé plusieurs temps d'ateliers. Ainsi, enfants, parents, seniors mais aussi animateurs des accueils de loisirs et pensionnaires du foyer de vie ANAIS ont pu se perfectionner dans la fabrication d'instruments de musique. Rendez-vous le 16 mars !

4. JOUY-LE-MOUTIER SOUS LA NEIGE

La neige est venue recouvrir de son manteau blanc les rues de la ville. Durant cet épisode, les agents des services techniques ont été à pied d'œuvre pour rendre les rues praticables et assurer la sécurité des Jocassiens.





5. ZIGUILE

Le premier spectacle de l'année fut assuré par Ziguilé. Ce duo circassien a assuré une séance scolaire ainsi qu'une autre grand public.

6. REMISE DES MÉDAILLES DU TRAVAIL

Le 3 février, le maire accompagné d'élus a présidé la cérémonie de remise des médailles du travail. Toutes nos félicitations aux récipiendaires !

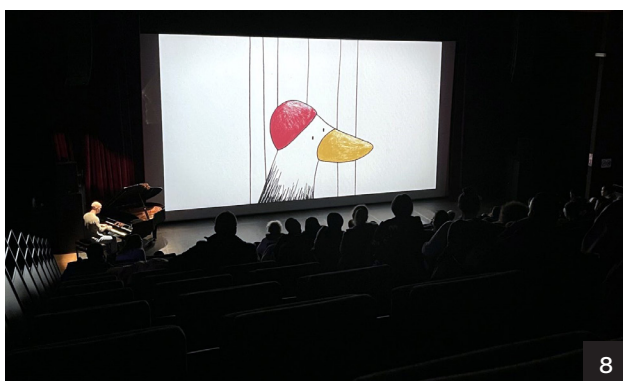
7. INAUGURATION PICARD

Le 7 février, l'équipe du magasin Picard a convié les élus pour l'inauguration officielle de ce nouveau commerce de proximité.



8. IMAGE PAR IMAGE

Sur le thème «Aux petits bonheurs», le festival a eu lieu dans tout le Val d'Oise et à Jouy-le-Moutier du 5 au 16 février dernier. Le public scolaire a pu notamment découvrir Sirocco et le royaume des courants d'air.





8 MARS : LA VILLE SE MOBILISE

Le vendredi 8 mars marque la Journée internationale des droits des femmes. À cette occasion, la Ville au travers du Centre social organise différentes animations et ateliers à compter du lundi 4 mars.

Pour favoriser le dialogue, plusieurs temps de discussions sont prévus autour d'un café ou d'ateliers thématiques.

Parmi les temps forts : un atelier pour sensibiliser au harcèlement de rue et former le plus grand nombre à intervenir en toute sécurité lorsqu'on en est victime ou témoin.

PROGRAMME



« DÉCROCHE TA FORMATION » : le dispositif qui accompagne les 16-25 ans dans leur poursuite d'études

Trouver une alternance n'est jamais une chose évidente. Pour beaucoup de jeunes, le parcours d'embauche peut se transformer rapidement en parcours d'embûches.

Pour la 4e année consécutive, la ville reconduit ainsi le dispositif « Décroche ta formation » destiné aux 16-25 ans.

Le principe est simple : tout jeune en quête d'un contrat d'alternance (du CAP au Master) peut profiter d'un

accompagnement individualisé par les professionnels du Service Emploi Formation (SEF) et ce jusqu'au mois d'octobre !

RENSEIGNEMENTS :

AU BEFFROI : 17 allée des Éguerêts
95280 Jouy-le-Moutier

📧 sef@jouylemoutier.fr

☎ 01 34 43 94 30

ATELIER-RENCONTRE

15 AVRIL • 14H-16H30

Atelier Compétences et Aptitudes

16-17 AVRIL • 14H-16H30

Atelier image de soi

18 AVRIL • 14H-16H30

Techniques de recherche d'emploi et pitch de présentation

19 AVRIL • 15H-17H

Shooting photo professionnelle pour le CV



PROGRAMME



SEMAINE DE LA PETITE ENFANCE

Jouy-le-Moutier se mobilise à l'occasion de l'événement national de la semaine de la petite enfance du 16 au 23 mars.

Dans le cadre de l'anniversaire des 10 ans de la Maison de la petite enfance, la Ville décline une programmation mensuelle.

Cette année, les animations proposées auront pour thématique commune « Viens, je t'emmène découvrir le monde jusqu'au Brésil à travers les 4 saisons ».

Cette manifestation est construite pour porter plusieurs objectifs : celui de répondre aux besoins des tout-petits

en leur offrant des temps de partage ; mais aussi celui d'accompagner les attentes des professionnels, en définissant avec eux des temps consacrés à leur partage d'expériences, enfin à destination des familles en encourageant les rencontres et les échanges.

Au cours de cet événement, la Maison de la Petite Enfance propose ateliers et conférences ouverts, sur inscription, aux parents, enfants et assistantes maternelles et familiales.

LES SEMAINES ÉCO-CITOYENNES SONT DE RETOUR !

Cette année encore, la Municipalité renouvelle son engagement et sa volonté de mobiliser les habitants aux enjeux écologiques au travers des semaines éco-citoyennes qui ont lieu du 2 avril au 4 mai. Celles-ci ont vocation à sensibiliser tous les publics sur les problématiques environnementales ainsi que sur le développement durable. L'une des initiatives phares de ces semaines est **le nettoyage des quartiers qui aura lieu le 6 avril prochain**, mais pas que...

Cette éducation à la vie citoyenne passera par des moments d'échange entre élèves et élus. En parallèle, des ateliers ludiques et éducatifs sur les droits et devoirs organisés par le service prévention de la police nationale viendront compléter ces échanges.

De nombreux événements seront proposés pour échanger et partager sur les bonnes pratiques et c'est d'ailleurs tout le sens donné **au pique-nique zéro-déchet, le 4 mai au Parc Raclet**, qui clôturera ce mois de mobilisation.

BON À SAVOIR

LA SEMAINE ÉCOLHAUTIL DU 2 AU 5 AVRIL

Durant la semaine de l'Écolhautil, le Lycée de l'Hautil invite les lycéens à s'engager pour l'environnement et le développement durable.

De nombreuses actions sont proposées comme, entre autres, la visite de la maison du chauffage urbain et le centre de tri à Saint-Ouen l'Aumône, une friperie, une représentation théâtrale ainsi qu'un concours de récolte de bouchons en plastique. Cette semaine s'achèvera par le vote du nouveau logo de l'Écolhautil.

27 ET 28 AVRIL : TRANSHUMANCE DES MOUTONS DE LA FERME D'ÉCANCOURT

Comme chaque année, les moutons de la Ferme d'Écancourt se déplaceront vers leurs différentes zones de pâturage pour les beaux jours. Petits et grands sont donc invités à venir suivre le parcours qui traversera les villes de Maurecourt, Jouy-le-Moutier, Vauréal, Cergy et Courdimanche.

PRODUCTION D'ÉNERGIES RENOUVELABLES (ENR) : la Ville a lancé une concertation

Pour répondre à l'urgence climatique et aux défis en matière d'approvisionnement énergétique, notre pays doit trouver des solutions à la fois respectueuses de l'environnement et économiquement viables.

Cela implique d'encourager la sobriété énergétique, de produire de l'énergie localement à partir de sources renouvelables, et de réduire progressivement notre dépendance aux énergies fossiles.

La loi « Accélération de la Production d'Énergies Renouvelables », dite loi APER, publiée en mars 2023, demande aux communes de créer des « zones d'accélération » pour simplifier les procédures administratives des projets d'énergies renouvelables.

C'est dans ce cadre que la Ville lançait une consultation publique. Pour consulter l'ensemble du dossier ainsi que le zonage proposé par la commune et les cartes, rendez-vous sur le site de la ville.

www.jouylemoutier.fr

NUISANCES AÉRIENNES : les élus votent un vœu demandant l'extension du couvre-feu

La Municipalité est mobilisée contre les nuisances aériennes et soutient les associations de défense des riverains.

Ainsi, lors du Conseil municipal du 8 février, les élus, à l'unanimité des votants, ont demandé l'application d'un certain nombre de mesures permettant de protéger les populations survolées

et de réduire les nuisances aériennes engendrées.

Pour l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle notamment, la Ville demande un allongement à une période de 8h du couvre-feu entre 22h et 6h ainsi que le plafonnement du trafic à 440 000 mouvements annuels.





LE CARNAVAL REPREND DES COULEURS !

Le carnaval fera son grand retour dans les rues de la ville ! La Municipalité a souhaité impulser une nouvelle dynamique à cette fête populaire qui marque le passage d'une saison à l'autre.

« Nous avons une autre idée du carnaval à la fois plus participative, qui puisse valoriser nos forces vives et nos bénévoles associatifs. Nous voulions aussi prendre en compte les enjeux de notre temps. Cette festivité est un bon moyen de faire passer des messages et de former notamment la jeunesse aux grands défis de notre époque. » explique Julie Perregaux, adjointe au maire en charge de la vie associative et des sports.

C'est donc, l'association Capoeira Senzala 95 qui est à la baguette de l'événement programmé le 16 mars prochain.

Bien connue des aficionados de la pratique brésilienne mêlant danse et combat, l'association a immédiatement accepté lorsque la Municipalité leur a présenté le projet : « Il ne s'agit plus d'une prestation. Ce carnaval est participatif, c'est ce qui nous a tout de suite motivés ! » se réjouit Fabio, président de l'association.

Placé sous les couleurs du Brésil, ce carnaval nouvelle mouture se veut également éco-responsable. Pour faire rugir la fanfare sauvage dans les rues

de la ville, l'ensemble des instruments est, en effet, confectionné à partir d'objets récupérés, détournés ou recyclés. Rien ne se jette, tout se fête, voilà le leitmotiv de cette édition 2024.

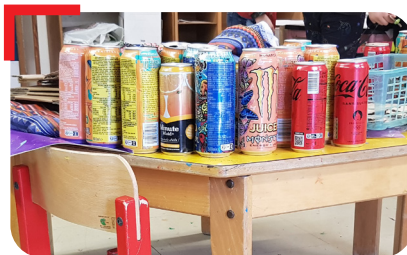
MARACAS À CAPSULES

Courant janvier, Capoeira Senzala 95 a ainsi proposé plusieurs ateliers ouverts à tous afin d'offrir aux participants l'opportunité de faire parler leur créativité, en fabriquant des accessoires de carnaval, à partir de matériaux réutilisés.

Conserves, cartons, capsules, tissus, peintures, perceuses, cutters, ciseaux ou encore pinceaux, étaient à la disposition des participants : « Recycler des objets pour en faire des instruments de musique tel est l'intérêt de ces ateliers. Notre idée, c'est vraiment de confectionner à partir de matériaux très variés que l'on va travailler de manière assez simple pour leur donner une seconde vie pleine de rythme et de

vibrations » explique Yasmina, trésorière de l'association.

Ainsi, en quelques étapes seulement, cette boîte de conserve qui a servi autrefois au conditionnement de pois chiches deviendra un authentique tambour de batucada. Ces canettes de soda feront, elles, office de maracas.



« L'esprit de créativité et le côté manuel suffisent pour inventer des instruments. Nous tenions à les fabriquer avec les enfants pour montrer que pour faire la fête, il n'est pas obligé de dépenser de l'argent. La créativité est importante. Chacun est en capacité de créer et de faire. Il y a un aspect participation et formation qui nous a aussi très intéressé dans la mise en œuvre de ce carnaval » confie Fabio.

Que celles et ceux qui douteraient des sonorités de ces instruments en carton soient rassurés, l'effet est bluffant. Vos oreilles sont prévenues.



RIEN NE SE JETTE, TOUT SE FÊTE !

LES ACCUEILS DE LOISIRS AU DIAPASON

Afin de faire participer le plus grand nombre d'enfants, les animateurs des accueils de loisirs ont été mis à contribution.

Formés par l'association aux techniques de confections d'instruments, avec leur musicien en herbe, ils ont grandement soutenu à l'effort de production pour sortir de leur usine pédagogique et ludique quelque 300 instruments : « On colle, on coupe, on peint, c'est à la fois créatif et manuel. Les enfants apprécient beaucoup et ont déjà hâte d'y être ! » s'amuse Ludivine, animatrice à la Côte des Carrières.

Les idées de Yasmina et Fabio accompagnés par des bénévoles, les associations partenaires et des conseillers seniors ne manquent pas pour faire de ce carnaval 2024 un cru

unique et ils vous attendent nombreuses et nombreux : « Le carnaval est un événement fédérateur par excellence, une parenthèse où toute la population peut se retrouver autour d'un défilé, déguisé ou pas, avec ou sans maquillage et en musique ! Bref, un moment où tout le monde redevient enfant et profite simplement de la fête. ».

Au programme du samedi 16 mars, une parade articulée autour de quatre tableaux présentés à travers la ville où l'axé, un rythme afro-brésilien, dominera et donnera la cadence des danses pratiquées en continu tout au long du parcours. La parade s'élancera de la plaine des Rougeux.

Chacun et chacune est invité à y participer. Venez colorés pour vous fondre dans le cortège !

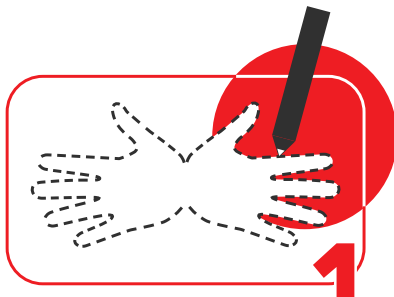
VOS TUTOS



TUTO MASQUE 1, à vous de jouer !

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

- Feuille cartonnée ou carton
- Élastique
- Gomme et/ou feutres, crayons de couleur
- Ciseaux



1
Détourez des mains sur une feuille cartonnée, un carton, ...
Découpez les.



2
Dessinez des ouvertures pour les yeux.



3
Découpez les ouvertures



4
Faites deux petits trous de chaque côté afin d'y placer un élastique.



5
Décorez le masque avec des gommes, des feutres ...



LE CONSEIL MUNICIPAL DES JEUNES EN FORMATION

Le Conseil Municipal des Jeunes (CMJ) continue de prendre ses marques. Samedi 3 février, les 30 élus juniors, âgés de 11 à 13 ans, ont été conviés à une journée complète de formation en présence du maire, Hervé Florczak et Don Abasse Boukari, adjoint au maire en charge de l'éducation, la jeunesse et l'égalité des chances.

Cette initiative, portée par la Municipalité et animée par la ligue de l'enseignement, visait à doter la jeune assemblée du cadre symbolique et méthodique.

Au programme donc de ces deux demi-journées : le sens de l'engagement républicain, le rôle des commissions qu'ils auront à cœur de faire vivre tout le long de leur mandat ou encore l'art et la manière de concevoir et piloter des projets.

« RELANCER L'ART DU TRICOT »

Dans la salle qui les accueille au Beffroi, l'ambiance est décontractée mais studieuse. La plupart des élus en herbe portent leur écharpe tricolore. Preuve de l'attachement véritable à leur nouveau rôle.

À la question de savoir ce qui les a poussés à candidater, les réponses ne tardent pas à fuser :

« Pouvoir représenter les jeunes » pour Titouan, « permettre la liberté d'expression » selon Lymane ou encore « Prouver que les jeunes sont aussi capables de donner un avis ! » d'après Jade.

Parmi les sujets qui leur tiennent à cœur d'évoquer, il y a ceux d'actualité : « la pollution », « l'égalité homme-femme », ceux qui les concernent directement « le harcèlement scolaire » et ceux un peu plus originaux comme « relancer l'art du tricot ». Humour juvénile ou réelle prise de conscience de l'enjeu intergénérationnel, l'avenir nous le dira...

Lancé par la Municipalité en 2021,

le CMJ a été renouvelé en novembre dernier. Les 30 conseillers ont été élus par leur pairs. Prochaine étape pour ces jeunes, composer les commissions afin de travailler sur les projets qu'ils voudront mener pendant leur mandat de deux ans.



Plénière pour le Conseil des seniors

La réunion plénière du Conseil des seniors s'est tenue, elle, le 2 février en présence du maire et de Siham Touazi, conseillère municipale déléguée aux seniors et au lien intergénérationnel.

Le Conseil s'est exprimé sur les groupes de travail thématiques appelés aussi commissions. Celles-ci sont au nombre de trois : communication, culture et patrimoine, solidarité. Elles ont pour objectif de proposer et d'élaborer les projets qui seront exposés en séance plénière.

Composé de 20 membres, le Conseil des seniors est une instance consultative. Lien entre les élus et la population, inscrit dans une dynamique participative, il a pour objectif d'associer les seniors aux projets de la Municipalité.





L'ACCUEIL DU BEFFROI SERA RÉAMÉNAGÉ

Le sens de l'accueil et du service, c'est ce qui guide la Ville de Jouy-le-Moutier.

Afin de répondre aux évolutions constantes des besoins des Jocassiens, la Municipalité s'est engagée, depuis plusieurs années, dans une démarche d'amélioration de la relation à l'usager.

Ainsi, dans la continuité du regroupement de services administratifs municipaux entrepris en 2022 au Beffroi, la Ville poursuit sa volonté d'amélioration de la qualité d'accueil.

C'est pourquoi des travaux d'aménagement du Beffroi seront réalisés à compter du 11 mars et pour une durée d'un mois.

En effet, la disposition actuelle génère une gêne sonore pour les agents et soulève des problèmes de confidentialité dus à l'absence d'un espace dédié.

Les objectifs du projet sont : l'amélioration des conditions d'accueil, d'orientation du public et des conditions de travail des services administratifs.

Durant la période de travaux, la Ville s'organise pour recevoir les usagers dans les meilleures conditions. Un accueil provisoire sera installé à l'arrière du Beffroi avec une entrée par la rue de l'Équerre.

Les horaires habituels du fonctionnement des services municipaux restent les mêmes. Une signalétique spécifique sera mise en place pendant toute la durée des travaux.





PICARD A OUVERT EN FACE D'INTERMARCHÉ

Le 111^e magasin Picard a ouvert ses portes à Jouy-le-Moutier, le 5 février dernier. Les premiers clients ont été ravis de ne plus avoir à se déplacer hors de la commune pour satisfaire leurs besoins ou leurs envies de produits surgelés.

Il est 9h, ce lundi 5 février, quand les portes de Picard s'ouvrent pour la première fois, place du Bien-Être. Parmi les premiers clients, le maire Hervé Florczak et la conseillère municipale à l'animation commerciale, Guermia Aphyavong : « Une ouverture de magasin est toujours quelque chose de spécial pour un cœur de ville. Il était important pour nous d'être là ce matin et de prouver l'attention et le soutien que l'on porte à nos commerces de proximité. » souligne l'élue.

À l'intérieur de l'enseigne, une surface de presque 300m² accueille les clients avec les traditionnels rayons bien connus des habitués, et une originalité pour Jouy-le-Moutier : le concept Bienvenue en cuisine.

Celui-ci se distingue notamment par l'aménagement global et propose un espace de dégustation. Autre spécificité, les clients peuvent également commander en ligne et venir chercher leurs achats directement en magasin.

« PLUS BESOIN DE SE RENDRE À VAURÉAL »

Parmi les tous premiers, il y avait aussi Gilles, qui n'a pas hésité à remplir son panier de haricots, de choux-fleurs et de nouilles sautées : « C'est une enseigne qui manquait dans notre ville, je trouve. Ce sont de bons produits. Cela va apporter un plus car il sera plus simple d'acheter du surgelé. » se réjouit-il.

Dalila, elle, évoque un côté pratique : « Nous n'avons plus besoin de nous déplacer à Vauréal pour aller chez Picard. C'est super pour les gens comme moi qui ne sont pas véhiculés. ».

Enfin, pour Fabienne qui avait ses habitudes à la Vie Claire, elle ne perd pas au change : « Je suis ravie. J'appréciais beaucoup la Vie Claire et je suis très contente que ce soit cette enseigne qui la remplace. C'est tout aussi bien ! ».



“ Je suis ravie. J'appréciais beaucoup la Vie Claire et je suis très contente que ce soit cette enseigne qui la remplace. C'est tout aussi bien ! ”



PROGRAMMATION CULTURELLE : DES HAUTS ET DÉBATS !

La Ville de Jouy-le-Moutier a fait le choix d'une offre culturelle variée, de qualité et accessible à tous les publics. Ainsi, plusieurs rendez-vous originaux sont programmés et ils ne manqueront pas de vous surprendre.

Cette année, peut-être encore davantage que les précédentes, la volonté municipale est de favoriser l'accès aux équipements, aux pratiques culturelles et aux œuvres artistiques pour tous.

Cette ligne de conduite s'accompagne de propositions culturelles étoffées, éclectiques qui savent mettre en relation les sujets de société avec les arts autant que les publics avec les œuvres.

C'est dans cet ordre d'idée que deux représentations entrent en résonance avec les semaines éco-citoyennes.

D'abord le 13 avril, la compagnie Cergyontaine Théâtre en Stock - que l'on aura plaisir à retrouver également le 6 avril pour sa pièce « Le cœur du Pinceau » écrite en hommage à l'artiste Steinlen - interprétera « Le Petit Jardinier ». Une pièce tous publics rythmée par des chansons et des comptines.

Le 19 avril, c'est aussi le retour de Sophie Accaoui programmée l'année dernière pour sa conférence clitoridienne.

Elle nous revient avec « Dieu, Darwin, Marcel et Moi... » pour évoquer un sujet encore trop méconnu et pourtant si utile à la planète : la géodrilologie ou l'étude des vers de terre !

Le point d'orgue des prochains spectacles est sans doute celui de Gloria Bonheur. Cette comédienne, auteure, compositrice et interprète, est à l'origine de « Kuma° Elektro°Djez », spectacle actuellement en résidence au Centre culturel qui sera présenté au public le 27 avril, date anniversaire du décret d'abolition de l'esclavage de 1848.

« Kuma° Elektro°Djez » raconte la rencontre entre la Martinique, Haïti et l'Afrique. Ce conte initiatique est celui de la Caraïbe qui s'éveille à son africanité et questionne le fondement de son identité en célébrant son histoire, son ancestralité.

Dans le cadre d'un projet de territoires entre Jouy-le-Moutier, Vauréal et Villiers-le-Bel, diverses actions culturelles seront mises en place avec plusieurs classes de 3^e : une masterclass avec Gloria Bonheur, des ateliers d'écriture autour des thématiques abordées dans le spectacle, des ateliers de percussions et d'oralité, le tout accompagné d'un travail d'enregistrement sonore.

Ces actions aboutiront à une restitution commune de l'ensemble des élèves participant au projet. Celle-ci aura lieu le jeudi 30 mai 2024 au Parc Raclet. Cet

événement ouvert à toutes et tous sera intégré à la 3^e édition de la Quinzaine des arts.

N'oubliez pas non plus de philosopher autour de la question du sport le 9 mars, de découvrir l'art du manga le 10 avril, de visiter la médiathèque ou d'avoir un coup de cœur pour une séance cinéma.



FRANGLISH À JOUY- LE-MOUTIER ?

OUI

Vendredi 24 mai à 20h30.

Que l'on se rassure, il ne faut pas être bilingue pour apprécier le style musical de Franglish ! Avec son rap très dansant, teinté de R'n'B et de rumba congolaise, l'artiste aux millions d'abonnés sur les réseaux sociaux viendra promouvoir son nouvel album au Centre culturel !

JOUY, VILLE D'AVENIRS !

Depuis 2020, rien ou presque ne nous aura été épargné.

La crise énergétique a succédé aux crises sanitaires. Elle s'installe durablement dans les factures de chacun faisant augmenter les budgets considérablement.

Avec les marges de manœuvre dont nous disposons, nous nous efforçons d'absorber les chocs sans faire de l'argent du contribuable jocassien une variable d'ajustement et sans rogner, non plus, la qualité de service public.

C'est tout sauf une sinécure et jusqu'à présent, nous y parvenons.

Nous réussissons même à faire mieux. La majorité municipale se félicite ainsi du nouveau prestataire de la restauration scolaire.

Un prestataire ancré dans le territoire, militant de longue date de l'inclusion professionnelle et sociale des personnes en situation de handicap et résolument actif pour le mieux manger.

Une ville doit s'adapter aux enjeux de son temps. Depuis 2020, nous engageons notre ville vers la responsabilité, la qualité et la compétence.

Bien sûr, tout n'est pas parfait. Loin s'en faut. Si nous faisons notre travail pour que notre ville avance, les Jocassiens font le leur en montrant le chemin qui reste à parcourir.

Nous sommes conscients que la route est longue. Il reste encore un travail de fond de plusieurs années pour ajuster Jouy-le-Moutier aux exigences du XXI^e siècle.

Cela réclame persévérance, participation de tous et volonté d'agir. Des qualités qui ne manquent pas à la majorité municipale. Soyez-en convaincus.

Bien sûr, il n'y a pas que le travail dans la vie. Il y a aussi et heureusement les temps de détente. Celui du 16 mars prochain renoue avec la tradition du carnaval. Un carnaval que nous avons voulu, lui aussi, participatif.

Une ville appartient à ses habitants.

La majorité municipale.

POUR SERVIR JOUY

L'équipe municipale en place vous a souhaité une bonne année 2024.

Pourtant :

-Vous êtes une classe moyenne. Vos tarifs de cantine et autres services périscolaires viennent d'augmenter de manière très importante.

-Vous devez impérativement réserver ces services au moins 15 jours à l'avance, alors que vos horaires de travail flexibles ne vous permettent pas d'anticiper et encore quand le portail famille fonctionne.

-Vous habitez la Côte des Carrières, vous n'avez plus de crèche, plus de maison des associations.

-Vous habitez le village, il n'y a plus d'accueil en mairie principale.

-Vous êtes une association, dorénavant pour chercher votre courrier, il faudra vous conformer aux horaires d'ouverture de la médiathèque : donc pas le lundi, pas les mardi et vendredi matin, pas le jeudi et ni pendant les fermetures annuelles de la Médiathèque.

On a traversé en janvier une période de froid et de neige, la gestion de cet épisode a été catastrophique.

De nombreux parkings, des trottoirs, des rues n'ont pas été déneigés, ce qui a rendu les déplacements périlleux.

La place du bien être, le dimanche au moment du marché était une véritable patinoire !

Vous êtes à Jouy le Moutier !

Vous faites partie des forces vives de la ville. Pas de vœux ou vous pouvez rencontrer les associations, les commerçants, le conseil Senior et le conseil des Jeunes, mais des vœux ciblés qui ressemblent plus à une opération de propagande de la part de l'équipe municipale majoritaire, avec des coûts multipliés de traiteur et de personnel, sans présence des élus d'opposition non invités comme toujours.

Vive la démocratie !

N'hésitez pas à nous contacter :

pourservirjouy95280@gmail.com

Françoise Cordier, Laurence Jousseau, Frédéric Lippens, Florence Fournier, Fabienne Battagliola, Bruno Rodrigues, Marina Harpon.

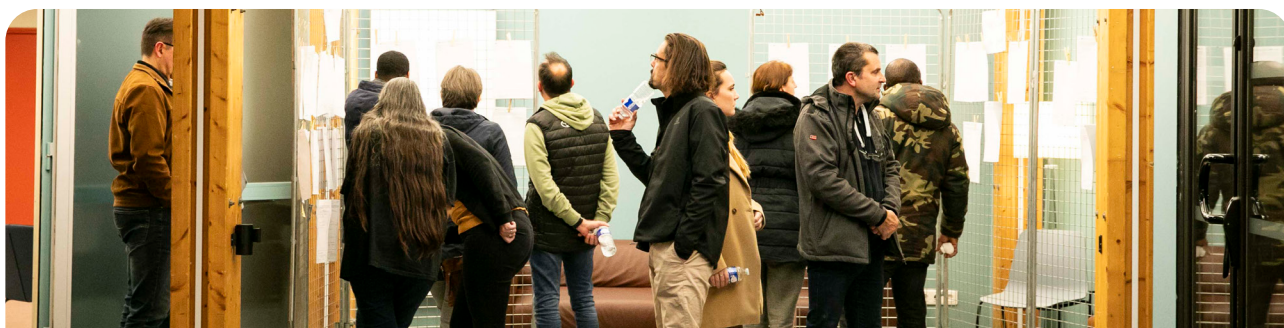
JOUY-LE-MOUTIER EN COMMUN

Le débat sur la transformation du quartier de Éguerets a posé (entre autres) la question de l'accès au centre-ville, certains se plaignant de la réduction du nombre de places de parking quand d'autres, dont la municipalité, disent qu'il faut imaginer plus globalement comment venir dans le centre autrement qu'en voiture. Il faut dire que rendre ce dernier plus accessible à vélo, et donc plus dynamique, est une promesse récurrente des maires successifs.

Comment faire de cette promesse une réalité ? Notons pour commencer le positionnement fort peu stratégique des arceaux, et qu'une occasion a été manquée avec la réfection du trottoir du boulevard d'Écancourt, en face de la place du Bien-être, qui aurait pu accueillir une piste cyclable. Espérons au moins que la médiathèque sera accessible depuis ce boulevard, autrement que par un escalier impraticable pour les poussettes, fauteuils et autres vélos.

Les rues de la Bonne-entente et de l'Amitié sont en revanche de bonnes voies d'accès vers la grande place. Elles sont en sens unique mais, parce qu'elles sont limitées à 30km/h, les cyclistes ont le droit de les prendre à contre-sens. Certaines communes, croyant voir un danger dans ce type de rues, prennent des arrêtés pour les interdire aux vélos à contre-sens. Souhaitons que Jouy suive plutôt l'exemple de Cergy, qui les encourage. Les études du CEREMA (Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement) indiquent que « Les résultats d'un bilan des doubles-sens cyclables publié par la ville de Paris confirment ce qui a déjà été observé dans d'autres villes : le double-sens cyclable n'est pas un aménagement dangereux. » En effet, il est facile d'éviter une voiture qu'on voit arriver face à soi à 30km/h. Ce qui manque à ces deux rues, ce sont plutôt des panneaux et/ou des indications au sol qui signalent ce double-sens cyclable aux automobilistes, pour renforcer leur vigilance et rassurer les cyclistes.

Dans le reste de Jouy, l'usage du vélo pourrait être facilité par la mise en place de « cédez-le passage aux feux », permettant aux cyclistes de passer quand le feu est rouge et qu'il n'y a pas de danger, par exemple Grande rue. Et on finira sur une note positive en nous réjouissant des travaux effectués par la CACP sur la véloroute Paris-Londres, qui traverse Jouy au niveau de la rue de la gare. Ils ont amélioré la cyclabilité de cette voirie, bien pratique pour rejoindre Vauréal ou Maurecourt par une voie verte.



LA CONCERTATION DES ÉGUERÊTS SE POURSUIT

Lors du premier atelier citoyen concernant la requalification du quartier des Éguerêts, le 23 novembre dernier, les participants avaient exposé leurs idées pour le projet d'aménagement en cochant les thématiques concernées : végétalisation du quartier, forme et architecture des bâtiments, limites séparatives entre les nouveaux bâtiments et l'existant, aménagement et usages des espaces publics, commerces et services.

Le 29 février prochain, pour le deuxième atelier intitulé « le jeu de l'aménageur », les Jocassiens vont pouvoir émettre des propositions concrètes sur ces thématiques afin d'aménager le quartier, à partir de plans, de pictogrammes et d'images qu'ils présenteront aux élus.

La Municipalité et Cergy-Pontoise Aménagement étudieront tous les scénarii proposés. Au cours de la restitution de ces ateliers qui se tiendra

le 25 avril prochain, les élus présenteront les actions rejetées, celles qui ont été retenues et celles qui sont encore à l'étude.

EXPOSITION

À cette occasion, la direction de la Culture de la Ville en collaboration avec l'Agglomération de Cergy-Pontoise et le Centre de Documentation sur l'Urbanisme (CDU), propose aux

Jocassiens une exposition du 22 au 26 avril, au Centre culturel.

Ils pourront découvrir la maquette évolutive de Jouy-le-Moutier ainsi que des vidéos, cartes et documents d'archives.

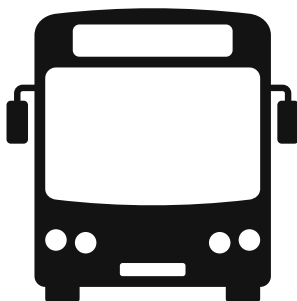
Ils auront aussi la possibilité de participer à deux ateliers de fabrication de maquettes pop-up, animés par le Conseil d'Archives de l'Urbanisme et de l'Environnement (CAUE).

LE NOUVEAU TERRITOIRE « Cergy-Pontoise Confluence »

Exploité par la STIVO depuis 1974, le réseau de bus de Cergy-Pontoise a changé d'opérateur depuis le 1er janvier dernier. Pour le compte d'Île-de-France Mobilités, c'est le groupement Lacroix & Savac, avec sa filiale Francilite Seine et Oise, qui a repris l'exploitation.

Ainsi, les 32 lignes auparavant exploitées par la STIVO (23 lignes) et Transdev Conflans-Sainte-Honorine (9 lignes) forment le nouveau territoire « Cergy-Pontoise Confluence ».

Il desservira toujours 12 communes de Cergy-Pontoise - la commune de Maurecourt étant elle rattachée au territoire « Poissy - les Mureaux » - mais aussi les communes de Méry-sur-Oise et celles de Conflans-Sainte-Honorine ainsi qu'Achères dans les Yvelines.



PLUS D'INFORMATION :

-  www.iledefrance-mobilites.fr
-  01 34 42 75 15

LE TERRITOIRE DE CERGY-PONTOISE CONFLUENCE SUR LE RÉSEAU ÎLE-DE- FRANCE MOBILITÉS, C'EST :

- 14 communes desservies
- 270 000 habitants
- 32 lignes commerciales
- 180 véhicules
- 500 salariés, dont environ 400 conducteurs

LES

SEMAINES *Eco-citoyennes*

**DU 2 AVRIL
AU 4 MAI
2024**



PROGRAMME