

La lettre du Maire



Sommaire

Notre Horizon	1
L'Essentiel des Conseils	2
En Vrac En Vrai	2-3
L'alimentation de l'enfant	3-4

Notre horizon

Éclectisme d'une rentrée...

Le temps du chemin de l'école est revenu, les vacances d'été s'inscrivent dans le souvenir.

157 enfants ont rejoint les 7 classes de l'école élémentaire, 70 plus petits sont rentrés à la maternelle sous les yeux rougis de leurs parents.

Une année de découverte et d'apprentissages commence pour eux dans leur école de village, avec sa cour et ses tilleuls, ses bureaux d'écolier, ses tableaux verts et toutes les activités scolaires et extrascolaires !

Les associations vous proposent leurs activités sportives ou culturelles.

Avec elles, vous pouvez reprendre la gym, faire vos premiers pas sur un dojo, goûter au chant, à la danse, vous initier à l'encadrement, vous exprimer dans la peinture, la photographie, la sculpture, le modelage, pratiquer un sport d'équipe, vous préparer pour Roland Garros, perfectionner votre anglais ou une autre langue, vous laisser aller au plaisir de la lecture, vibrer lors d'un concert de flûte et harpe, vous engager dans une action réellement altruiste.....

Les équipements communaux utilisés par les associations fonctionnent à plein régime pour votre bien-être.

Le plateau sportif du Plantier, à l'entrée du village, réunit tous les sports de plein air, la maison des associations, des sports et des traditions, près de l'espace commercial des Mousquettes, voit son parking régulièrement complet. La Médiathèque agrandie développe ses horaires d'ouverture avec un nouvel emploi. Le bureau du Tourisme et son écomusée vous fait découvrir les outils d'antan. Les salles du Village et du Pontis accueillent une pléiade d'ateliers.

Les élus ont continué leur travail estival : les réunions ont avancé cet été avec l'architecte pour la crèche multi accueil et intercommunale de Pré du Lac : l'avant projet doit être présenté au prochain Conseil Municipal.

La salle polyvalente à caractère culturel, en face des écoles, en est à la phase des appels d'offre. Des travaux routiers sécuritaires ont été réalisés, d'autres sont à l'étude. Enfin, l'équipement informatique de l'école élémentaire est opérationnel.

Jean-Pierre Maurin

Mairie de Châteauneuf
4 place Georges Clemenceau
06740 Châteauneuf
Tel : 0 492 603 603
Fax : 0 492 603 600
<http://www.ville-chateauneuf.fr>

Horaires de réception du public :
du lundi au jeudi :

- de 10 à 12 heures
- de 13 h 30 à 17 heures

le vendredi :

- de 10 à 12 heures
- de 13 h 30 à 16 heures

Responsable de la Rédaction :
Jean-Pierre Maurin

Réalisation :
Espace Multimédia de Châteauneuf
espace.multimedia@ville-chateauneuf.fr

**Conseil municipal
du 6 juillet 2004**

**Adoption du plan de financement
du réseau d'eaux usées du village.**

Les travaux de réhabilitation des eaux usées comportant l'élimination des eaux claires parasites s'élèvent à 215.084.80 € HT. Pour la réalisation desquels des subventions de l'Etat, du Département et de l'Agence de l'eau ont été obtenues à hauteur de 110.782 €

Création d'un emploi pour la médiathèque

Depuis 1975 la médiathèque développe des activités culturelles

dans le domaine de la lecture, de l'apprentissage des langues étrangères, organise des expositions, des conférences, des visites, et propose dorénavant un large panel de techniques informatiques.

L'informatisation du prêt de livres est réalisée.

Il apparaît indispensable de créer un poste au niveau de la gestion du prêt informatisé.

Autorisation d'ester en justice

“ L'association Châteauneuf Citoyenneté active d'une part, et Madame Helen BATE d'autre part, demandent l'annulation du permis de construire délivré le 7 avril 2004 à la Commune de Châteauneuf, pour excès de pouvoir. “

Le Conseil Municipal autorise le Maire à défendre et représenter les intérêts de la Commune auprès du

Tribunal Administratif.

Entretien de l'éclairage public

Le Conseil autorise le lancement d'une procédure de consultation pour un marché de fournitures et un service à bons de commande pour l'entretien de l'éclairage public.

Rapports annuels sur le prix et la qualité de l'eau et de l'assainissement

Un décret de 1995 relatif au renforcement de la transparence et de l'information sur la gestion des services de l'eau et de l'assainissement, fait obligation au fermier ou concessionnaire de présenter un rapport annuel sur le prix et la qualité des services publics.

Le Conseil Municipal a pris acte de

EN VRAC EN VRAI EN VRAC EN VRAI EN VRAC EN VRAI

Aménagement des archives communales

Dans un local jouxtant la Mairie, les archives de la Commune sont en cours de classement.

La Commune détient le document d'archive le plus ancien du département : c'est le procès verbal de délimitation des territoires de Châteauneuf et d'Opio, daté du 22 octobre 1267 !

La Commune réalise au fur et à mesure la restauration des anciens registres de délibération. A ce jour, les registres de 1674 à 1792 ont été entièrement restaurés.

Les archives communales sont donc classées et répertoriées selon les instructions des Services des Archives Nationales.

Aménagement des locaux de la Mairie

Le second étage accueille maintenant le secrétariat général, l'urbanisme ainsi que la comptabilité.

L'ensemble des bureaux a fait l'objet d'une climatisation permettant au public et aux agents un meilleur confort en période estivale.

L'informatique à l'école élémentaire

Chacune des 7 classes de l'école élémentaire est dorénavant équipée d'un ordinateur, connectée à Internet, et dispose de périphériques partagés.

Le choix de liaison entre les classes a été fait sur le réseau électrique, évitant en cela un nouveau câblage de l'école.

Cet équipement vient conforter l'actuelle utilisation par chaque classe de l'Esp@ce Multimédi@ qui comporte 15 postes, permettant un travail pour tous les enfants d'une même classe.

Rétrospective financière

Lors du dernier Conseil Municipal, Monsieur le Receveur des finances du canton du Bar sur Loup, en charge de la comptabilité des Communes, a présenté un bilan financier de la Commune de Châteauneuf portant sur les cinq dernières années.

En synthèse, il apparaît :

“Une capacité d'autofinancement suffisante et permanente.

Une politique d'investissement mesurée et régulière.

Un endettement très faible.

Une trésorerie abondante et un fonds de roulement satisfaisant.

Des marges de manœuvre réelles. La Commune dispose d'une situation financière saine qui lui permet d'envisager une politique d'investissement ambitieuse.”



De gauche à droite : M. Mazabraud, Trésorier Principal, M. Diaz, Receveur des finances de Grasse, Jean-Pierre Maurin et Christian Goracci.

La fête de la Courge

L'association UGCP NAKO a organisé le samedi 23 octobre, sur la Place de la Mairie une fête de la Courge.

Cette association a distribué, lors de la fête du Brusca au printemps dernier, des graines de courges à de nombreuses personnes avec comme objectif : “semez, récoltez, partagez “.



Un arrêté municipal a délimité cette partie urbaine en "zone 30" : vitesse limitée à 30 km/h. 2 autres dispositifs obligeant le ralentissement des véhicules en zone urbaine ont également été posés, l'un au débouché de la rue de la Cazette sur le CD 3, l'autre, chemin du Noyer.

Des centaines de cucurbitacées produites bénévolement par des amis de l'association ont été vendues pour permettre la construction d'un grenier à céréales au Burkina Faso, dans le village de Nako. Le produit de la fête s'élève à 3500 €.

De nouveaux équipements pour la sécurité routière :

Avec la participation d'un riverain et de la Commune, un élargissement de la chaussée a été réalisé au début du chemin de Vence.

Une matérialisation pour le passage des piétons ainsi que l'éclairage public en poursuivront l'aménagement.

À la demande de la Commune, les services du Département ont créé sur la route de Nice, entre Magagnosc et le Pré du Lac, deux ralentisseurs, appelés plateaux surélevés. Création de 2 passages piétons sur ces plateaux.

La commune endeuillée

Jeannot Bertaina nous a quitté le 6 juillet.

Fervent défenseur de l'intérêt général, ami de la municipalité, Jeannot était le porte-drapeau du Cercle de la Fraternité lors des manifestations patriotiques et l'un des 4 porteurs de Saint Jean lors du feu de la Saint Jean.

Il était aussi un jardinier hors pair, qui faisait le bonheur des promeneurs, des Castelneuvois, avec ses productions de légumes tout l'été.

Une carrière d'employé communal, commencée à Villeneuve-Loubet, poursuivie et terminée à Châteauneuf au service de la voirie.

François Cavigliasso s'est éteint le 25 juillet.

1er adjoint au maire de 1977 à 1989 puis adjoint délégué à la viabilité de 1989 à 1995, François Cavigliasso a travaillé pour la Commune pendant les 3 mandats de Pierre Weiss, et a

assuré la mission d'adjoint à l'urbanisme de 1995 à 2001 sous le 1er mandat de Jean-Pierre MAURIN.

En complément de sa vie professionnelle comme entrepreneur de maçonnerie, François, passionné de ski et de chasse, a offert un engagement de 24 années au service de la collectivité publique.

Le tri sélectif : une réalité qui marche

Depuis le début de l'année, les Castelneuvois sont invités à trier leurs ordures : le verre et le papier font l'objet d'un apport volontaire dans les conteneurs prévus à cet effet. De nouveaux points d'apport volontaire ont été installés, et les résultats sont vraiment encourageants : en effet, on constate une nette progression du tonnage récupéré : de 0,24 tonne en février, ce sont 5 59 tonnes de papier récupérées au mois de juillet sur la Commune. Pour le verre, les résultats passent de 2,68 tonnes en février à 7,57 tonnes en juillet.

Pour ce qui concerne les emballages ménagers (bouteilles, plastiques, ...) : de moins de 3 tonnes en février, ce furent 4,65 tonnes en mai et.. seulement 2 tonnes en juillet ! nos amis vacanciers trieraient peut-être moins que les Castelneuvois ? Un effort de tous et de chacun est nécessaire afin de diminuer le tonnage des ordures ménagères proprement dites.

A PROPOS DE L'ALIMENTATION DE L'ENFANT

l'APE organise une conférence-débat le vendredi 5 novembre à 20 h 30 à la cantine de l'école élémentaire présentée par le Dr Philippe BODRANT, nutritionniste.

L'alimentation idéale de l'enfant est celle qui lui permet de vivre normalement, en bonne santé, avec un bon développement tenant compte des besoins spécifiques dus à la croissance et à l'activité physique. Or 16% des enfants français étaient en surpoids ou obèses en 2001 et 18% en 2003 (20% dans la région

PACA) tandis que 60% des adolescents obèses le resteront à l'âge adulte.

Cela ne constitue pas seulement une gêne esthétique mais expose à des complications de santé qui apparaîtront plus tard.

De 3 à 12 ans les apports d'énergie par l'alimentation s'adressent à un organisme en

pleine croissance et qui a de gros besoins car aussi de grosses dépenses. Il sont donc très importants puisqu'à 10 ans un enfant a, à peu près, les mêmes besoins que sa mère.

Pour être équilibrée, l'alimentation doit apporter tous les éléments nécessaires au développement harmonieux de

l'organisme de l'enfant. Pour cela, il faut faire appel chaque jour à tous les groupes d'aliments avec, si possible, une variété à l'intérieur de ces groupes.

Les aliments sont classés en 5 groupes en fonction de leur apport nutritionnel :

*Groupe du lait et des produits laitiers.

*Groupe des viandes, poissons et œufs.

*Groupe des céréales et dérivés, pommes de terre et autres tubercules, légumineuses.

*Groupe des légumes et des fruits.

*Groupe des corps gras : beurre, crème, margarines, huiles, graisses animales.

A ces 5 groupes s'ajoute l'eau (nutriment essentiel) et les boissons diverses, ainsi que les produits sucrés (sucre, miel, confiture, chocolat..) : éléments de plaisir.

Non seulement il faut qu'un élément de chaque groupe soit présent aux principaux repas mais il faut respecter un rythme alimentaire.

En effet la structure alimentaire de la journée d'un enfant s'articule autour de 4 repas :

Le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

Le petit déjeuner : c'est un repas important comme relais énergétique après une nuit de jeûne; il comportera un produit laitier, des céréales ou du pain, une boisson et éventuellement un légume ou un fruit cru. Il doit être copieux afin d'éviter les hypoglycémies de la matinée et pour éviter que l'enfant se rue à midi sur les aliments trop énergétiques. L'idéal étant de le prendre en famille.

Déjeuner et dîner : ce sont les 2 repas principaux de la journée, ils doivent apporter une alimentation variée. Tous les groupes d'aliments sont présents afin d'assurer un bon apport en nutriments principaux, en vitamines et minéraux et permettre de développer le goût de l'enfant.



Goûter : veiller à ce que ce repas ne soit pas composé essentiellement de sucres simples. On peut conseiller un apport lacté, des dérivés de céréales, des fruits voire légumes crus, un carré de chocolat.

Collation n'est pas grignotage !

Il est bon d'habituer les enfants à manger suffisamment aux repas et de bien respecter les rythmes alimentaires afin d'éviter les grignotages qui sont riches en sucre et en matières grasses.

Le contrôle de l'alimentation de l'enfant doit porter sur quelques points précis : s'assurer de la présence notable de produits laitiers et de crudités, éviter l'excès éventuel de matières grasses et de produits sucrés.

On peut, en outre, recommander aux parents dont les enfants prennent le déjeuner à la cantine :

* de connaître les menus à l'avance.

* d'obtenir des précisions sur les portions servies et consommées.

* de servir un petit déjeuner prévoyant, surtout si l'enfant mange peu à l'école.

* de servir le soir un repas compensateur, en se basant sur les menus de l'école. Priorité aux crudités, légumes verts, laitages.

Une récente enquête menée auprès des cantines scolaires a montré que les directives de la circulaire de juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire étaient globalement bien suivies mais qu'il restait à faire des progrès afin d'augmenter la fréquence des légumes cuits en plat principal et d'améliorer la qualité des protéines servies le plus souvent en préparation.

S'il y a nécessité d'un rythme alimentaire, il faut aussi respecter un rite alimentaire avec des repas pris dans une ambiance familiale calme et détendue.

Il existe des goûts enfantins. Les jeunes enfants adorent le sucré. La réponse sensorielle de plaisir au goût sucré est présente dès la naissance. A l'inverse, les aliments amers, épicés ou aigres sont rejetés par les enfants, mais plus facilement acceptés par les adultes.

L'introduction d'aliments nouveaux ou peu appréciés se fera progressivement et devra s'appuyer sur l'exemple donné par les parents que les enfants chercheront à imiter pour pouvoir partager mais aussi pour essayer et se familiariser.

C'est à ce prix que l'on pourra apprendre aux enfants à dépasser leurs rejets initiaux et leur forger de bonnes habitudes.