

Honfleur

## Deux bouleversements pour la rentrée scolaire

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | samedi 25 août 2018  
406 mots | -



*Nicolas Pubreuil souhaite mettre l'accent sur le bio à la cantine. - Crédit Ouest-France*

Les écoles primaires publiques vont connaître deux changements principaux à la rentrée : le rétablissement de la semaine de quatre jours et l'introduction du bio à la cantine.

Comme la grande majorité des communes du pays d'Auge, la mairie de Honfleur a décidé de passer à la semaine de quatre jours pour les élèves de primaire. Nicolas Pubreuil, adjoint aux affaires scolaires, jeunesse et sports à la mairie, explique que cet arbitrage s'est fait après concertation. **« Le choix a été réalisé avec les parents et les professeurs. Cette réforme accumulait les mécontentements. Et franchement, elle fatiguait les élèves. »** Mais la fin de la semaine de quatre jours et demi sonne aussi la fin des activités qui y étaient liées. **« On essaie de palier à ça. Par exemple, on propose des cycles voile le mercredi. Il est possible que cela se prolonge sur d'autres activités. »**

Autre fait notable de cette rentrée scolaire dans les écoles primaires honfleuraises, la fusion administrative des écoles Monet et Champlain. Ce rattachement permettra, d'après l'élu, **« une mutualisation des moyens »**. Mais aussi de faire face à une **« tendance générale à la baisse de la natalité. »** Résultat : le découpage par classe entraîne la suppression de l'une d'entre elles. Les deux écoles passeront donc cette année de neuf à huit professeurs. **« C'est logique car il y a moins d'entrées en maternelle »**, conclut Nicolas Pubreuil.

Plus de bio

L'autre cap fixé par la municipalité concerne la cantine. **« On a changé de partenaire, ce qui nous permettra de passer à 20 % de bio. Jusque-là, il n'y en avait pas. On souhaite proposer des repas d'une plus grande qualité aux élèves. »** Le prix reste, lui, inchangé,

garantit Nicolas Pubreuil. C'est aussi pour la mairie une façon de se conformer à la loi, puisque la part du bio doit être de 20 % d'ici 2022. Mais l'objectif honfleurais est plus ambitieux, puisqu'il vise à court terme les 50 % de bio et dans un avenir plus lointain de se rapprocher des 100 %. « **Mais ça nécessite du temps. Il faut y aller par étapes.** »

Et pour maintenir le prix, l'élu ne voit qu'une solution : « **Il faudra mettre en place des mesures pour éviter le gaspillage qui représente parfois 30 % des repas.** » Une formule qui a déjà permis à certaines communes de passer au tout bio, sans que les prix des repas ne s'envolent.

Vincent BRESSON.