

N°	CIVILITÉ	THÈME	
1	François VAN DER BIEST	Application du décret du 27/12/2022 concernant l'évaluation de la qualité de l'air dans les salles de classes et autres locaux d'enseignement	QUESTION
			<p>Bonjour,</p> <p>Je tiens à attirer votre attention sur la parution toute récente du décret du 27/12/2022 portant sur la surveillance de la qualité de l'air dans certains établissements recevant du public.</p> <p>La question est loin d'être théorique, puisque l'on sait désormais que les 3 maladies principales encombrant nos hôpitaux à l'heure actuelle sont aéroportées (Grippe, Covid, RSV).</p> <p>Le décret et ses traductions opérationnelles sont déclinés sur le document suivant : https://twitter.com/nousaerons/status/1608836021533437954/photo/1 (que je vous invite à imprimer avant le conseil municipal)</p> <p>Dans les grandes lignes, il est fait état d'une obligation, d'ici à 2024, d'évaluation de la qualité de l'air, par mesure directe de la concentration en CO2 en condition d'occupation nominale, dans l'ensemble des salles de classe, de pratique sportive, d'accueil de loisir, de restauration, et autres dortoirs.</p> <p>En cas de dépassement de certains seuils, des mesures correctives devront être mises en place.</p> <p>L'évaluation précédant l'action, je compte sur la municipalité pour en préciser le calendrier de mise en œuvre.</p> <p>En vous remerciant d'avance,</p>
			RÉPONSE
			<p>Les services techniques de la Ville de Chambéry ont en effet été informés d'un nouveau décret de surveillance de la qualité de l'air intérieur dans les Etablissements Recevant du Public. Ce nouveau dispositif de surveillance s'appuie sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une évaluation annuelle des moyens d'aération des bâtiments incluant la mesure du dioxyde de carbone comme traceur du renouvellement de l'air intérieur (pour notamment prendre en compte le retour d'expérience de la crise sanitaire) ; - un autodiagnostic de la qualité de l'air intérieur, réalisé au moins tous les quatre ans ; - une campagne de mesures des polluants réglementaires réalisée à chaque étape clé de la vie du bâtiment pouvant impacter la qualité de l'air intérieur ; - un plan d'actions, prenant en compte l'évaluation annuelle des moyens d'aération, l'autodiagnostic et/ou la campagne de mesures précitées, dans les conditions fixées par arrêté des ministères chargés de l'environnement, de la santé et de la construction. Ce plan d'actions vise à améliorer la qualité de l'air intérieur, il est régulièrement actualisé pour proposer des actions correctives à mettre en œuvre dans ce but. <p>Cette réglementation vient modifier la réglementation existante en réduisant les périodes de suivi et en précisant les autodiagnostic.</p> <p>Pour la Ville de Chambéry, les établissements concernés sont les écoles, les établissements de la petite enfance et les maisons de l'enfance.</p> <p>Dans le cadre de la réglementation préexistante, des actions ont déjà été menées :</p> <p>En 2018 et 2019 une première campagne de mesures de la qualité de l'air a été réalisée dans l'ensemble des établissements cités plus haut conformément à l'ancienne réglementation.</p>

			<p>Les polluants mesurés étaient le formaldéhyde, le benzène et le dioxyde de carbone ainsi qu'une évaluation des moyens d'aération comme le prévoit la réglementation actuelle.</p> <p>Suite à ces mesures, des actions ont été entreprises : une école a bénéficié de travaux d'installation d'une ventilation et des procédures d'aérations ont été renforcées dans toutes les écoles.</p> <p>En 2023, de nouveaux travaux vont être entrepris, qui seront programmés dans les prochaines semaines.</p> <p>Par ailleurs, au cours de l'année 2021, la Ville de Chambéry a procédé à la pose de 23 capteurs de CO2, dans les restaurants scolaires.</p> <p>Une première phase d'expérimentation a été réalisée en juin 2021 avec l'installation de 7 capteurs de CO2 dans des restaurants scolaires (Caffe, Simone Veil, Waldeck Rousseau, Jean Jaurès, Jean Rostand, Pasteur, Biollay), suivi d'une deuxième vague en novembre 2021 pour équiper l'ensemble des restaurants scolaires restants. Ceci permet de sensibiliser efficacement le personnel à l'aération.</p>
2	Pierre BERANGER	Cantines scolaires : du foncier pour le maraichage	<p style="text-align: center;">QUESTION</p> <p>Monsieur le maire, Mesdames Messieurs les adjoint(e)s, Mesdames Messieurs les conseiller(e)s municipaux, Mesdames Messieurs, chers Chambériens :</p> <p>Ayant appris que la délégation de service public des cantines scolaires de Chambéry doit être prochainement renouvelée, et ayant assisté à une réunion d'information proposée par une partie de votre majorité la MCGC (Mouvement Citoyen du Grand Chambéry), ma question est la suivante :</p> <p>Le point d'achoppement dans la construction d'une organisation permettant d'assurer à travers nos cantines scolaires un accès à une alimentation saine, vérifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante n'est pas tant la forme de l'outil de transformation gérée en DSP ou autre, de cette alimentation mais la fourniture des approvisionnements en légumes, et nous nous concentrerons sur cela, nécessaires à la composition de repas équilibrés. Ce qui dit production agricole puisque c'est de cela qu'il s'agit, ce qui dit surface de terres agricoles nécessaires à la production en bio des 415000 repas des plus de 2000 élèves mangeant à la cantine !</p> <p>Pourquoi le bio me direz-vous ? Car c'est le meilleur moyen d'éviter d'aller vers la malbouffe qui entraîne obésité et autres désordres physiologiques.</p> <p>Il s'agit de passer de privilégier le bio, comme dans l'orientation actuelle, à tout bio, local et de saison au moins pour les légumes.</p> <p>Pour ce faire il nous faut une surface de terres maraîchères de bonne qualité de 30 ha. Avec ce qui existe déjà en bio et local, il manque la moitié de cette surface : soit 15 ha</p> <p>Ces 15 ha devons être bien approvisionner en eau</p> <p>La ville de Chambéry doit s'engager dans cette voie, en facilitant l'accès au foncier, soit directement soit par des mises à dispositions des terres communales existantes aux maraichers intéressés</p> <p>La mise en action prochaine de la politique de ZAN (Zéro Artificialisation Nette) et en l'anticipant un peu en convertissant des zones actuelles prévues pour des bâtiments ou commerces conviendraient à ce but.</p> <p>Il nous faut aussi prévoir pour un avenir plus lointain d'aller vers l'autonomie alimentaire de Grand Chambéry avec seulement une petite part de complémentarité issue des territoires voisins ! Mesdames Messieurs les chiffres des surfaces nécessaires, sachant qu'il faut 4000 m2/habitant pour cet objectif sont 24000 ha pour les 60000 Chambériens, et il va bien falloir y arriver. Mais pour l'immédiat trouvons des surfaces pour le maraichage !</p> <p>Pour les Enfants et les générations futures, merci de votre attention</p> <p style="text-align: center;">RÉPONSE</p> <p>L'alimentation est au cœur des enjeux écologiques. Ce secteur représente en effet, de la fourche à la fourchette, près de 26% de l'empreinte carbone des ménages français et près de 23% de la consommation énergétique des français. L'utilisation de produits phytosanitaires – dont la fabrication est énergivore et réalisée à partir de produits issus de la pétrochimie – tout comme le transport des denrées constituent l'essentiel de l'empreinte écologique des repas consommés par les ménages. L'alimentation affecte par ailleurs les ressources naturelles comme les sols et l'eau ainsi que la biodiversité dont elle peut être l'alliée ou l'adversaire, et façonne, valorise ou affadit les paysages de notre territoire. Enfin, elle fait écho aux traditions et autres héritages culinaires et culturels, elle constitue à la fois un objet de « vivre ensemble » tout en étant le révélateur d'inégalités criantes et croissantes qui ont des conséquences majeures en matière de santé publique.</p> <p>C'est pourquoi, même si la mise en œuvre d'une stratégie alimentaire locale ne relève pas – en droit et en faits - de la compétence municipale, la Ville porte l'ambition de contribuer à la transition alimentaire du territoire en activant différents leviers qui relèvent de ses attributions. La restauration</p>

		<p>collective en est un des principaux avec plus de 400 000 repas servis tous les ans à des bébés, enfants, personnels éducatifs et administratifs, et séniors. A cet effet, la Ville fait évoluer le service de restauration pour proposer une alimentation toujours plus saine, écologiquement soutenable, et qualitative, à la faveur du renouvellement de la délégation de service public qui interviendra à la prochaine rentrée scolaire. L'introduction d'une obligation de résultat pour l'obtention du label « En cuisine » doit permettre d'atteindre des critères de performance environnementale élevés, concernant notamment le mode de production et la provenance géographique des approvisionnements, et compatibles avec la physionomie agronomique du territoire.</p> <p>En effet, si le bassin chambérien est une terre agricole historique, l'urbanisation, le relief et la typologie des sols ne permettent pas d'entreprendre de manière efficiente des cultures de céréales, de légumineuses ou de légumes de plein champ, ce qui a contribué à la spécialisation du terroir vers des cultures à forte valeur ajoutée d'« exportation » comme le vin ou le fromage. A l'échelle de la Ville ce constat est d'autant plus vrai que les terres agricoles exploitables sont rares et que la centralité de la commune justifie l'occupation des sols pour des usages alternatifs à l'agriculture (logements, équipements publics). Le développement d'une agriculture vivrière de proximité et de qualité est nécessaire mais ne peut se faire qu'en étroite coopération avec les territoires voisins et en articulation avec les acteurs des filières locales, de la production à la consommation. C'est le sens d'un « projet alimentaire territorial », porté aujourd'hui au niveau départemental et intercommunautaire, dont la mise en œuvre effective est soutenue activement par les élu.es de la Ville de Chambéry.</p> <p>Nous visons une approche partenariale pour l'autonomie alimentaire en collaboration avec les départements voisins. Pour acheter du foncier agricole, nous devons créer une foncière et avons besoin des Zones Agricoles Protégées Prioritaire (ZAP). Ces actions doivent être portées par Grand Chambéry, comme le font déjà de nombreux autres territoires.</p> <p>Sur le territoire de la commune, la Ville accompagne le développement de l'agriculture urbaine par son soutien à la création et à la pérennisation de jardins collectifs et autres vergers partagés qui constituent d'ores et déjà une ferme urbaine de près de 4 hectares. Avec le permis de végétaliser, la Ville met à disposition des espaces publics qui peuvent être utilisés pour des cultures « comestibles » à l'image du jardin de Cœur de Mérande qui constitue en outre un site exemplaire de coopération entre habitant.es. Des terrains de la Ville sont confiés à des agriculteurs pour des activités agricoles, pour du maraichage ou de l'élevage, et des parcelles sont sanctuarisées à des fins agricoles dans le cadre de projets urbanistiques d'ampleur (ZAC Cassine, OAP Général Cartier). Enfin, la Ville encourage et soutient, pour la première fois depuis des années, l'installation de nouveaux porteurs de projet agricoles sur la commune, dans l'objectif à terme de nouer des relations avec la restauration collective et de disposer d'un site de sensibilisation pour les jeunes publics, complémentairement aux potagers installés à l'occasion des rénovations de cours d'école.</p>
--	--	--