Les inscriptions scolaires 2023-2024 sont ouvertes

Inscriptions scolaires :

Ecoles : SAINT CYPRIEN – MEYRALS – RPI COUX ET BIGAROQUE-MOUZENS / SIORAC – RPI PAYS DE BELVES / SAGELAT

Vous résidez dans une des communes du territoire communautaire et votre enfant est en âge de rentrer à l'école ou vous venez d'emménager,

Complétez le dossier d'inscription :

Formulaire inscription scolaire 2024-2025

1 fichier·s 234.35 KB

Télécharger

Note Inscription scolaire 2023-2024

1 fichier·s 201.37 KB
Télécharger
Uniquement pour les parents qui optent pour le prélèvement automatique de la cantine :

Formulaire prélèvement cantine

1 fichier·s 228.24 KB
Télécharger
Le dossier d'inscription est à votre disposition :

- A la communauté de communes,
- Dans les écoles,
- Dans les mairies du territoire.

Et déposez-le à la Mairie de votre lieu de résidence ou directement à la communauté de communes Avenue de Sarlat 24220 ST CYPRIEN.

Si votre enfant est déjà scolarisé dans l'un des établissements, il n'est pas nécessaire de procéder à une nouvelle inscription.

Les communes du territoire VALLÉE DORDOGNE FORET BESSEDE :

Allas les Mines, Berbiguières, Carves, Castels et Bézenac, Cladech, Coux et Bigaroque-Mouzens, Doissat, Grives, Larzac,

Marnac, Meyrals, Monplaisant, Sagelat, Pays de Belvès, Saint Cyprien, Sainte Foy de Belvès, Saint Germain de Belvès, St Pardoux et Vielvic, Salles de Belvès, Siorac en Périgord.

UNE QUESTION ? 05 53 28 66 00

Toutes les infos scolaires

Restauration scolaires

Semaine du goût et Halloween dans les restaurants scolaires

Décoration et costumes d'Halloween, saveurs du monde, contribution des parents d'élèves pour les recettes et échanges autour des préparation culinaires…

Bravo à toutes les équipes de restauration qui ont préparé avec grand soin et beaucoup de créativité ces 2 semaines festives pour la semaine du goût et Halloween ! Un régal pour les enfants !

Le retour en images :

L’année de la gastronomie et la visite du cantine vertueuse ….

Une pause gustative et chaleureuse dans une cantine vertueuse du territoire communautaire pour le lancement de l’appel à projets de « l’année de la gastronomie » !

C’est à Meyrals, **que Madame la Députée Jacqueline DUBOIS, M. Pierre SANNER,** directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures culinaires, l’inspecteur d’éducation de circonscription, **M. Serge Orhand,** président de la communauté de communes, **M. Joël LE CORRE,** Maire de Meyrals, **Madame Moron,** Directrice de l’école de Meyrals et **un parent délégué** ont pu échanger autour d’un délicieux repas concocté par Martine et son équipe du restaurant scolaire.

La cantine de Meyrals a été sélectionnée pour la qualité des plats proposés aux enfants, sa cuisine familiale réalisée avec beaucoup d’amour, les activités et la pédagogie autour de l’alimentation et le sourire de l’équipe !!

Nous remercions vivement Mme La Députée et toute l’équipe de l’année de la gastronomie, de nous avoir honoré de cette visite pour lancer l’appel à projets de ce label prestigieux et essentiel pour le développement économique.

> *« De la fourche à la fourchette, de la semence au recyclage… ces appels à projets touchent tous les acteurs et secteurs de l’alimentation…*
> *Pour que notre savoir-faire, nos bonnes pratiques et notre esprit de partage rayonnent sur le territoire local, national et international, l’appel est lancé par Mme DUBOIS et toute l’équipe de l’année de la gastronomie ! »*

Vous portez un projet innovant et fédérateur, destiné à mettre en valeur la gastronomie française ? candidatez !

Votre contact pour toutes questions et informations complémentaires pour ces appel à projets:
Delphine DARCOS,
Chargée de développement Entreprises – CCI Dordogne
05 53 35 80 66

Vous pouvez d'ores et déjà déposer vos projets pour l'année de la Gastronomie : Thème de saison » L'hiver et la gastronomie engagée et responsable. »
L'Etat, en partenariat avec les CCI, soutien less initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire. L'appel à projets est ouvert à un large public, des entreprises aux collectivités, en passant par les organisations professionnelles ou encore les établissements publics.

Quatre grandes thématiques se succèderont au cours de cette « Année de la Gastronomie » :

l'hiver de la gastronomie engagée et responsable,
le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante,
l'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble,
l'automne des producteurs

La sélection des actions retenues dans les

appels à projets s’effectuera à trois niveaux. Une labellisation simple « année de la gastronomie » d’une part, une labellisation « année de la gastronomie » agrémentée d’une subvention forfaitaire (de 10 000, 20 000 ou 50 000 euros pour enveloppe globale de 5 millions d’euros) d’autre part.

Lancement du label
Dépot des dossiers
Constituez votre candidature

Rénovation de l’école de Belvès

L’école de Belvès est relookée!

Phase 1 :
Peinture, menuiseries, hall rénové, création de 4 classes, bureau du directeur et de la secrétaire, 1 tisanerie

Phase 2 :
Locaux techniques, toilettes
Phase 3 :
Finalisation de la clôture et derniers détails.

La communauté de communes et tous les intervenants sur ce

chantier mettent tout en œuvre pour clôturer les travaux fin septembre.

Financement des travaux :

RÉNOVATION DE L'ÉCOLE DE BELVÈS

Les chefs de cuisine à l’honneur

On ne rigole pas avec l’alimentation des enfants !

Nos chefs **réfléchissent, innovent et confectionnent des menus équilibrés et variés** *(validés par Gaëlle GUERINEAU, diététicienne-Nutritionniste diplômée)* **chaque jour** et ce dans le respect des normes d’hygiène en vigueur.
Ils assurent des repas en grands nombres tout en respectant un timing serré.

ILS SONT :

Professionnels, créatifs, organisés, endurants, motivés, adaptables, sociables et souriants.
Pourquoi ? Parce qu’ils aiment leur métier !

ILS DONNENT :

Envie de découvrir de nouvelles saveurs, toute leur énergie en cuisine, leurs secrets culinaires lors du service à la cantine

ILS CONNAISSENT :

les techniques et les préparations culinaires afin de servir des plats de qualité, les différents régimes alimentaires de vos enfants et proposent des plats adaptés en fonction des allergies ou des intolérances si besoin.

ILS PRENNENT EN CHARGE :

l’achat des denrées, la gestion des stocks, des commandes et des livraisons, le respect des règles d’hygiène et de conservation des produits, la synchronisation de leur équipe et la répartition du travail en cuisine, la propreté des locaux et des outils de cuisine.

De la part de la communauté de communes Vallée Dordogne Forêt Bessède :

MERCI les Chefs, et chapeau bas !

Le plaisir le plus délicat est de faire celui d’autrui

Et vous ? **envie de leur laisser un message ? …**

C’est tout simple, faites le !

en leur laissant un mot au siège de la communauté de communes ou en nous adressant un mail : **contact@ccvdfb.fr**

GÉNÉREUX on vous l’a dit..écoutez les :

Ils se sont gentiment prêtés à un petit jeu qui vous permettra de mieux les connaitre.

Restaurants scolaires du territoire Vallée Dordogne Forêt Bessède

Martine : Chef à Meyrals

Denise : Chef à Belvès

Véronique : Chef au Coux

Muriel : Chef à Saint-Cyprien

Nadine : Chef à SAGELAT

Un repas sans viande et sans poisson, c’est bon

Note explicative de Gaëlle GUERINEAU, Diététicienne-Nutritionniste diplômée, de la communauté de communes.

Vous pouvez d’ores et déjà observer dans les menus de vos enfants, la présence de repas végétariens. En octobre 2018, l’Assemblée Nationale a voté une loi introduisant un menu végétarien par semaine dans les cantines scolaires. C’est une mesure expérimentale qui va durer 2 ans et qui concerne l’ensemble des cantines scolaires du public et du privé. **Aujourd’hui, nous devons mettre cette loi en application.**

Concrètement ?

1 fois par semaine, vos enfants se verront proposer un repas sans viande et sans poisson.

Les menus concoctés par les cuisiniers sont visés et validés afin d'en garantir les besoins nutritionnels.

La communauté de communes met l'accent sur la qualité des repas et favorise l'approvisionnement par les circuits courts et l'agriculture biologique.

Pourquoi cette loi ?

La mise en place de repas végétariens dans les écoles répond à une attente sociétale forte.
En effet, suite à différents constats, une majeure partie de la population souhaite réduire significativement sa consommation de viande.

Limiter la viande et le poisson :

- permet de protéger la planète (en limitant la déforestation nécessaire à l'élevage et les gaz à effet de serre)
- est bon pour la santé de tous : en réduisant les problèmes cardio-vasculaires, le diabète et certains cancers.

Les enjeux

Les repas végétariens doivent répondre à une problématique :
« Comment remplacer les protéines contenues dans la viande et le poisson et qui sont indispensables au maintien en bonne santé ? »
La réponse est très simple :
Les protéines animales seront remplacées par des protéines végétales ! Bien associées les protéines végétales remplacent

totalement les protéines animales.
C’est pour cela que les repas végétariens s’articuleront toujours autour de l’association suivante :

Un produit céréalier (pâtes, riz, semoule…) + Une légumineuse (lentilles, pois chiches, haricots rouges…)

Le temps de restauration est donc considéré comme un temps d’éducation pendant lequel les enfants vont apprendre à découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles associations alimentaires aussi satisfaisantes sur le plan gustatif que nutritionnel.

Note explicative repas sans viande et sans poisson

1 fichier·s 0.00 KB
Télécharger

Du 7 au 11 octobre 2019 : semaine du goût

A vos fourchettes ! La semaine du goût s’invite dans tous vos restaurants scolaires.

Apprendre et transmettre le bien manger, c’est ce que propose nos chefs du 7 au 11 octobre 2019.

Pendant une semaine, toutes nos équipes rivalisent de

créativité pour stimuler les papilles des enfants.

Ce sera l'occasion de goûter et déguster des nems, des rillettes de chorizo au basilic, tajine de légumes, crème catalane… **mais aussi des saveurs régionales :** choucroute aux 2 poissons, galette de sarrasin, pommes de terre Sarladaises aux salsifis et aux cèpes, millas de citrouille, etc…. **ou de découvrir les fruits et légumes en jouant**..

Bravo à toutes les équipes qui ont mis les petits plats dans les grands pour concocter cette semaine de découvertes gustatives !

Je découvre les menus

Restauration scolaire 2019-2020

Mise en place d’une tarification modulée pour les restaurants scolaires dès Septembre 2019.

La volonté de la communauté de communes est d’améliorer l’accessibilité des services publics scolaires en tenant compte de la situation des foyers les plus modestes.

Lors de la séance du 27 juin 2019, les élus communautaires ont adopté une tarification modulée basée sur les quotients familiaux applicable dès la rentrée 2019.

Toutes les infos sur la note adressée aux parents d’élèves :

Tarifs restauration scolaire

1 fichier·s 619.88 KB
Télécharger

Transport scolaire : rentrée 2019-2020

En route vers les nouveautés 2019, dates à retenir, infos et démarches pour vous inscrire, sur le territoire Vallée Dordogne Forêt Bessède..

Inscriptions : avant le 18/07/2019

Respectez obligatoirement cette date pour éviter les frais supplémentaires de 15€ par dossier !

Où :

À la Communauté de Communes
Vallée Dordogne Forêt Bessède, sans oublier la photo d'identité de votre enfant.

Attention, une photo est obligatoire pour valider votre dossier.

La communauté de communes vous accueille :

Avenue de Sarlat,
24220 SAINT CYPRIEN
du lundi au vendredi :
8 h 30 à 12 h – 13 h 30 à 16 h 30
Tél : 05 53 28 66 00
lydie.guillemin@ccvdfb.fr

Tarifs

Tranche de quotient familial	1	2	3	4	5
QF mensuel	0 à 450 €	451 à 650 €	651 à 870 €	871 à1250€	> à 1250 €
Tarif transport campagne Coux et Bigaroque Mouzens	30 €	50 €	80 €	115 €	150€

Tarif transport école à école	30 €
Tarif enfants hors territoire RPI	195 € (100 € à la charge des familles et 95 € à la charge de la communauté de communes.)

Suite à la prise de compétence par la Région des transports scolaires, cette dernière a décidé d'harmoniser les règlements de transports de la Nouvelle-Aquitaine. La volonté des élus Régionaux est d'améliorer la sécurité des transports scolaires et de proposer une participation familiale adaptée au revenu des familles (QF).

1ère inscription :

Merci de prendre RDV auprès de la communauté communes pour enregistrer votre dossier.

N’oubliez pas la photo d’identité !

Déjà inscrit en 2018/2019 ?

Rdv à la communauté de communes, munis du formulaire papier pré-rempli (qui vous sera distribué fin juin), du réglement (en espèce ou en chèque) et d’une photo d’identité.

Attention : Votre dossier ne sera pas validé sans photo d’identité.

Inscription : Mode d’emploi

Bon à savoir

Par mesure de sécurité, un accompagnateur est présent dans chaque bus.