

Les jeunes élus luttent contre les déjections canines



Le conseil municipal en pleine séance de réflexion.

Photo Teddy Hanotin

Le conseil municipal des jeunes s'est réuni le samedi 30 août au matin afin de traiter un sujet qui irrite certains administrés : les déjections canines.

Après une opération de repérage des lieux de dépôts de ces déjections malodorantes début juillet, les jeunes conseillers municipaux qui faisaient leur rentrée ce samedi, ont travaillé sur la future campagne de sensibilisation face à ce problème qui pollue la vie des usagers des trottoirs, dont un grand nombre d'écopiers et collégiens.

« Ramasse ta crotte, tu seras un boss ! »

Accompagnés par Audrey Vauné et Rachel Gustin, conseillères municipales en charge du conseil des jeunes, les jeunes élus ont élaboré ensemble plusieurs slogans et photos qui seront bientôt communiqués aux

Bayonnais, espérant convaincre les propriétaires de chiens peu scrupuleux de participer au maintien de la salubrité des trottoirs.

Le programme des jeunes élus

► **Samedi 19 septembre.** Rencontre avec les Bayonnais lors des traditionnels petits déjeuners de la mairie, à 10 h, à l'hôtel de ville.

► **Courant octobre.** Visite du SDIS accompagné par Damien Cumat, 1^{er} adjoint, et responsable du groupement de la prévention des risques d'incendie.

► **11 novembre.** Participation aux commémorations de l'armistice de 1918 à la nécropole nationale de Bayon ;

► **22 novembre.** Participation et aide au repas des anciens de la commune.

Bayon

Au collège de l'Euron, le local s'invite dans les assiettes des élèves

Au collège de l'Euron, 470 repas sont préparés chaque jour à destination de la majorité des collégiens, du personnel, mais aussi de quelques écoles primaires du secteur. Autour d'un leitmotiv : un approvisionnement local, des produits frais et de qualité visant à atteindre les objectifs de la loi EGalim.

Ce n'est pas le plus grand collège du territoire. Mais c'est peut-être l'un des plus vertueux concernant la restauration scolaire. Avec ses 412 élèves, le collège de Bayon, dit collège de l'Euron, reste à taille humaine. Une très grande majorité, 93 % des élèves, est demi-pensionnaire et déjeune donc « à la cantine » chaque midi.

Pour cette rentrée 2026-2027, un zoom particulier vient d'être mis sur l'équipe de cuisine, particulièrement attentive à garantir des repas de qualité et innovants aux adolescents, tout en s'appuyant sur un approvisionnement local.

Geoffrey Fournes est responsable de la restauration scolaire. Le chef de la cuisine.



Les 412 collégiens sont, pour 93 % d'entre eux, demi-pensionnaires. Photo Adeline Asper

Avec son équipe, une dizaine de personnes, il relève chaque jour de classe le défi de « servir aux élèves des produits de qualité », composés à plus de 50 % de produits EGalim, c'est-à-dire « faits maison », développant la végétalisation des repas ou encore la réutilisation des excédents... « Plus

de 25 % des produits sont bio et 41 % sont des produits locaux. »

« Pas de pizzas, pas de friands en entrée »

Tout est transformé sur place. À Bayon, pas question de servir des produits ultra-transformés issus de l'indus-

trie alimentaire. « Pas de pizzas, pas de friands en entrée. Je tiens à ce qu'on fasse, ici, de la cuisine et qu'on éveille les enfants au bien manger », poursuit le cuisinier.

En une année, ce sont plus de 60 000 repas qui sont servis au collège de l'Euron, pour 152 000 € de dépenses

alimentaires. « Nous devons concilier l'achat local avec la commande publique », poursuit-il. Cette année, il est par ailleurs prévu d'associer les élèves au choix des thèmes retenus pour les menus spécifiques qui pourront être proposés tout au long de l'année.

Des travaux à venir

À plus long terme, ce sont les bâtiments qui seront sous le feu des projecteurs du collège avec, après la reconstruction de la demi-pension qui a déjà eu lieu lors d'une première phase de travaux, celle du bâtiment C, situé au fond de la parcelle.

L'enveloppe thermique, le cloisonnement ou encore la ventilation seront repris. Des panneaux photovoltaïques seront posés. Un bloc sanitaire verra également le jour, tout comme des îlots de fraîcheur dans la cour de récréation. Le démarrage des travaux est prévu pour l'année 2028. Ces derniers seront supervisés par le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, propriétaire des murs.

● Adeline Asper

Bayon

L'école de la Providence fait évoluer son équipe et sa cantine



L'équipe pédagogique de l'école de la Providence accueille de nouvelles têtes en cette rentrée scolaire 2026/2027. Photo Grégory Jeanson

Deux nouvelles enseignantes et un volontaire en service civique ont rejoint l'école La Providence à la rentrée. L'établissement fait aussi évoluer sa restauration scolaire, désormais gérée en interne avec une volonté de privilégier les produits locaux.

Deux nouvelles enseignantes ont rejoint l'école primaire privée La Providence à la rentrée. Caroline Averous et Rosalie Servant prennent respectivement en charge les classes de CE1 et de CM1.

Un volontaire en service civique, Victor Heck, interviendra, lui, dans les domaines de la biodiversité, de la réduction des déchets et de l'alimentation. Il accompagnera les élèves dans leur réflexion et leurs actions sur ces thèmes, afin de les aider à devenir des citoyens attentifs à leur environnement.

L'école prévoit par ailleurs plusieurs projets au cours de l'année scolaire, avec l'objectif de diversifier les façons d'apprendre.

Une restauration gérée en interne

Autre nouveauté de cette

rentrée : l'école a mis fin à l'assistance technique qui encadrait jusqu'ici sa restauration, après plusieurs mois de préparation. La cuisine est désormais confiée à sa propre cuisinière, Élisée Thouvenot.

Celle-ci va désormais gérer la restauration de A à Z, de l'élaboration des menus à la gestion des commandes privilégiant au maximum les producteurs et les produits locaux du secteur de Bayon, avec pour objectif de proposer aux enfants une cuisine faite avec davantage de proximité, de qualité et de goût.

Bayon • Les FM'air toujours plus populaires pour leur 4^e édition



L'animation gourmande et musicale des FM'air, orchestrée par le comité des fêtes en cette fin d'été a connu une belle fréquentation. Photo Teddy Hanotin

Mission accomplie pour le comité des fêtes de Bayon : l'animation FM'air a, cette année encore, adouci la fin des vacances et préparé la rentrée scolaire. Cet événement a permis aux visiteurs de se régaler dans une ambiance conviviale et musicale, avec le concert du groupe Rise & Shine suivi du DJ CN et son immersion festive dans les années 90.

Bayon

Exposition pour les 20 ans de la réserve naturelle



Les photos mettent en avant des espèces souvent invisibles. Photo G. M.

Protégée depuis 30 ans par le Conservatoire d'espaces naturels de Lorraine (CEN Lorraine) et classée en réserve naturelle régionale en 2006, la Moselle sauvage célèbre son 2^e anniversaire cette année.

Le CEN Lorraine, soutenu financièrement par la Région Grand Est, a installé une exposition photo en plein air le long du sentier des étangs, en complément des nombreuses animations prévues dans l'année. Mettant à l'honneur des photographes locaux respectueux de la faune et des milieux, cette galerie à ciel ouvert permet aux promeneurs de découvrir des espèces notamment discrètes, rarement visibles au quotidien.

Accessible librement en famille ou entre amis jusqu'à la fin du mois de septembre, le CEN invite également le public à voter pour son cliché favori directement en ligne sur le site du concours (<https://moselle-sauvage.cen-lorraine.fr/concours-photos/>) ou via la page Facebook de la réserve.