

## Compte-rendu rencontre en mairie du 1/02/2021

Etaient présents :

**Pour la mairie** : Mme ZEBO-JOURDAN, le DGS, La responsable de la Caisse des écoles, Mme DAULER-BONT-ORVILLE, Le Maire

**Pour la CTM** : Mmes SAITHSOOTHANE et DE GRANDMAISON

**Pour le collège** : Mme La principale

**Pour la FCPE** : le président départemental, la secrétaire Générale, 3 parents représentants de l'école Herman Michel, 3 parents représentants du collège

**Pour le GPCC** : 2 parents représentants du collège.

Après un tour de table de présentation, M. Le Maire donne la parole aux différents représentants des parents pour exprimer leurs doléances. Il en ressort que les parents veulent avoir des garanties sur la qualité et la composition des repas, sur les normes appliquées pour la composition des menus, et aussi des explications sur les retards des élèves certains après-midis. Le président de la FCPE précise que le problème de la restauration scolaire est général et qu'il a déjà eu à intervenir à plusieurs reprises dans différents établissements et communes.

Ensuite M. le maire intervient en présentant une nouvelle fois ses excuses aux parents qu'il avait déjà reçu à son bureau et précise que le nombre de repas qui ne satisfait pas les parents est peu nombreux. Néanmoins, il accepte de nous recevoir et met tout en œuvre pour améliorer cette situation. Il ajoute aussi que le personnel est qualifié et respectueux et que des propositions sont faites pour dynamiser et donner l'envie aux enfants de manger (ex : la semaine du gout...). Il nous présentera les décisions prises pour améliorer ce service aux parents après.

Mme ZEBO-JOURDAN prend ensuite la parole et s'excuse auprès des parents. Elle a repris le travail le 4 janvier et a constaté beaucoup d'améliorations depuis son retour. Le règlement intérieur de la cantine est envoyé dans l'école, au collège et est aussi affiché dans le restaurant scolaire près des robinets pour les collégiens. Le menu est affiché chaque semaine. Il est prévu de passer par un prestataire pour former le personnel (devis de 2000€ validé par M. le Maire) et donner un avis sur la composition des menus. Il s'agit du cabinet LONGHAT créé par une diététicienne. Concernant les retards, elle précise que les élèves du collège ne peuvent pas déjeuner avant 12h30 car il y a 2 groupes pour le service des collégiens. Le primaire a aussi 2 groupes qui terminent un à 11h15 et l'autre à 11h30. Un espace est réservé pour le collège pendant que les primaires déjeunent et peut être utilisé plus tôt quand c'est possible. Elle note un manque d'effectif d'encadrement des élèves du collège qui pourrait l'expliquer : les élèves ayant fini de déjeuner doivent attendre les autres avant de retourner au collège. Pour ce qui est de la quantité des repas, ce point est réglé car elle a vu avec Mme la principale pour avoir le nombre exact de collégiens demi-pensionnaires. Elle déplore néanmoins le comportement de certains élèves. Elle invite aussi les parents à dire aux enfants de venir la voir en cas de problème. Pour terminer, elle s'est fixée de nouveaux objectifs pour améliorer ce service de restauration et mettra tout en œuvre pour les atteindre.

Mme la principale rappelle qu'il y a eu beaucoup d'émotions ces derniers temps et n'en reste pas insensible. Elle note qu'effectivement ces problèmes reviennent régulièrement lors des CA. Elle rappelle aussi que depuis son arrivée au collège, il y a 6 ans, un énorme travail a été mise en œuvre pour permettre

que la majorité des élèves soient demi-pensionnaires et déjeunent le midi au restaurant scolaire. Il a été demandé par la CTM de mettre en place ce service SRH (Service Restauration et Hébergement) au sein de chaque établissement dans la mesure du possible. Cela règle les problèmes de sécurité des élèves aux abords de l'établissement. Il y a donc 200 élèves qui déjeunent tous les jours et que la gestion administrative et financière est effectuée par la gestionnaire Mme PAIN (ce qui représente une charge considérable de travail). Elle a aussi la volonté de faire tous les acteurs travailler ensemble, ce qui avait déjà été réalisé il y a 4 ans lors de la mise en place de la commission menu dans le cadre du CESC (Comité d'éducation à la Santé et à la citoyenneté). Elle envisage de la reprendre dès le courant du mois de février.

Mme SAITHSOOTHANE remercie la municipalité pour leur engagement auprès des familles et souligne que la mise en place du SRH invite toutes les parties à travailler ensemble (Mairie – Etablissement – CTM). Elle donne des indications sur les tarifs proposés :

Parents : 2.20 € - CAF : 1.91 € et CTM : 4.91 €. Ce qui donne un cout de revient du repas à 8.02 €

Elle précise que pour le surcout, il y a la possibilité de prévoir un accompagnement de la CTM si besoin. Concernant, les normes c'est la direction des services vétérinaires qui est chargée de les faire appliquer et qu'il est aussi possible de demander de l'aide au PARM pour avoir un avis sur la composition des menus. Elle précise que la CTM a constaté que pour les établissements qui passent par un prestataire, il y a 80% de gaspillage alimentaire alors que pour les communes qui ont une cuisine centrale, c'est 90% des repas consommés donc moins de gaspillage. Par conséquent, le souhait de la CTM est de voir la majeure partie des établissements avoir une cuisine centrale quand c'est possible. Elle termine en disant qu'elle reste à la disposition de la commune pour aider en cas de besoin.

Mme DE GRANDMAISON nous signale que sur toutes les formes de restaurations qui sont mises en place dans les différents établissements scolaires, lorsque la prestation est assurée par la commune, la qualité du service et l'aspect humain sont nettement supérieurs, ce qui pour elle est un point essentiel. Elle ajoute que depuis 10 ans que dure cet engagement avec la mairie du Carbet, elle la cite régulièrement comme exemple.

Mme La principale propose comme voie d'amélioration : la mise en place du CESC, d'éviter la prise de photos des repas (l'utilisation du portable étant interdit par le règlement intérieur du collège), de faire des efforts sur la présentation des repas, d'avoir un service plus rapide, de revoir à la hausse la prise en charge financière de la CTM et d'avoir un repas livré au collège qui serait montré aux parents insatisfaits.

Mme ZEBO-JOURDAN répond qu'elle a fait un travail avec son personnel sur le type de repas (végétarien, végétalien, sans viande etc ...). Le menu est affiché sur la page FB de la caisse des écoles qui est transféré sur la page FB de la commune.

Pour terminer, le Maire remercie tous les participants et rappelle les actions d'améliorations envisagées :

Investissement dans les équipements de cuisines, formation des personnels avec engagement d'une diététicienne pour la préparation des menus, participation au CESC. Il relance aussi son invitation aux parents pour voir et déguster le repas à la cantine en prévenant à l'avance Mme ZEBO-JOURDAN.

Carbet le 02/02/2021

Miguel SAINTE-ROSE-MERIL