

Compte-rendu du repas réalisé le 17/05/2016 à la cantine scolaire du Parc

Repas réalisé sur invitation de la Mairie (Mme SIMIAN). Etaient présents : - Clément BARDES et Emmanuel DRONNET, parents et "membres actifs" de l'APE - Mme Mireille SIMIAN, mairie, adjointe à la vie scolaire - Mme Elisabeth TEYSSOT, mairie, conseillère municipale (animations, vie scolaire, ...) - Mme Valérie MOUZARINE, mairie, directrice générale des services et directrice du CCAS - Mme Martine MATIGNON, mairie, vie scolaire - 3 personnes du prestataire SHCB, qui confectionne les repas (2 diététiciennes + 1 "chargé de clientèle")

Nous avons réalisé une visite des locaux, et nous avons pu constater l'exiguïté des salles et couloirs. La 1ère salle qui donne sur la place accueille des maternelles et reste assez spacieuse et calme. La 2ème salle, correspond à l'ancienne salle de spectacle de l'Orangerie, aménagée le midi pour recevoir les enfants de Saint-Claude, est très haute de plafond, et très mal insonorisée ; c'est bruyant. La 3ème salle qui donne sur la rue Neuve, est en partie insonorisée (plaques sur le haut) mais reste bruyante. Notamment au 1er service qui reçoit des primaires (les plus jeunes) et les maternels de St-Claude (qui ne tiennent pas dans la 1ère salle). Au 2ème service, c'est plus calme.

Les sujets abordés : - Bruit Cf. commentaires ci-dessus. La mairie en a profité pour nous parler de la future cantine et en faire la promotion (l'acoustique est au cœur des priorités).

- Accueil des enfants : 4 ans dans l'année scolaire du 1^{er} Sept A au 31 Aout A+1,

- Future cantine Normalement en sept 2017. Les primaires auront un self, c'est un moyen de gagner du temps, et donc de la place. Moins d'attente également pour les enfants puisqu'une cour + préau est prévue, afin que les enfants qui ont terminé leur plateau puisse sortir, et attendre en sécurité, libérant leur place. L'équipe de la mairie a visité plusieurs selfs alentours ; les communes ayant adopté ce système semblent enchantées.

- NAP Quelques commentaires "classiques" de personnes opposées à ces nouveaux rythmes scolaires, et donc sur la fatigue des enfants (soi-disant plus importantes depuis le changement des rythmes). Échange sur l'organisation... La mairie dit que l'inscription à la carte (chaque enfant s'inscrit chaque jour) est très compliquée à gérer.

- Qualité des repas La société SHCB a expliqué qu'ils respectaient la réglementation : Les menus sont composés conformément aux recommandations législatives et réglementaires... Les menus doivent respecter un équilibre nutritionnel et des grammages précis par type de plat... Ils ont aussi parlé de la proximité des produits ; ils essayent de travailler avec du local au maximum, puis français, puis EU ; par exemple, les laitages proviennent majoritairement d'une société dans l'Ain. La saisonnalité était aussi respectée : pas de ratatouille en plein hiver ! Le bio : 1 repas par mois et quelques laitages

- Environnement « y a-t-il un tri sélectif ? », SHCB a répondu que oui, les barquettes plastiques étaient récupérées pour être triées...mais c'était sans compter sur la vigilance de Clément qui voit un agent débarrasser et jeter des barquettes dans la poubelle juste à côté de la table... la mairie dit « nous avons demandé au SITOM si nous pouvions les recycler (poubelles jaunes) mais pas de réponse à ce jour », ils vont relancer.

Sinon : On a eu droit à la lumière éteinte en milieu de repas, ce qui a provoqué le silence dans la salle, et coupé la chique à ceux qui parlaient ; un peu gêné, une personne de la mairie dit "au moins, c'est efficace". Nous avons également assisté à la punition d'un enfant, mis au coin, entre le mur et la fontaine à eau (juste à côté de notre table), dos à une soixantaine de camarades (dur dur) ; là, Mme Mouzarine était gênée et choquée, elle a demandé à une collègue qui était responsable, puis est allée voir les encadrants... pour lever la punition.

Nous avons mangé le repas bio : betteraves (à mon avis, trop relevé pour des enfants), raviolis avec sauce tomate (ricotta/épinard sur le menu, mais pas vu !), fromage (du Vercors), kiwi (français... mais pas mûrs !).