



**COMPTE-RENDU N°3 DE LA REUNION  
de la rencontre Elus – Parents d'élèves**

Le jeudi 13 octobre 2016 à 17 h 30

Prénom - Nom	Service - Fonction	Présent(s)	Excusé(s)	Diffusion
Pierre BALLELIO	Maire	X		X
Mireille SIMIAN	Adjointe au Maire	X		X
Valérie MOUZARINE	Directrice générale des services	X		X
Isabelle JOURDAN	Responsable du service Affaires générales	X		X
Martine MATIGNON	Secrétariat service Vie scolaire			X
Cathy TOMBALIAN		X		X
Viviane GRANJON	Responsable service école	X		X
Natacha DESMARGEZ	Parent d'élèves école des Marais	X		X
Sandrine BENTURE	Présidente Parents d'élèves des Marais	X		X
Stéphanie MILLET	Parent d'élèves école du Parc	X		X
Emmanuel DRONNET	Président Adjoint APE école du Parc	X		X
Mme MARTIN	Parent d'élèves école Saint-Claude de la Colombière	X		X

	Objet	Suites à donner / Chef de file
	<p>Pierre Ballesio remercie les personnes de leur participation à cette rencontre et invite chacun à se présenter.</p> <p>Il précise qu'un groupe de travail sera mis en place ponctuellement afin d'échanger régulièrement sur différents points liés aux activités périscolaires.</p> <p>Mme Mouzarine, Directrice générale des services, précise qu'un thème spécifique pourra être choisi à l'occasion de ces rencontres.</p>	
1-	<p><b><u>Présentation de la maquette du restaurant scolaire.</u></b></p> <p>Pierre Ballesio informe les personnes présentes qu'une réunion sera mise en place très prochainement pour la présentation du projet de construction du restaurant scolaire.</p>	
2	<p><b><u>Facturation restaurant scolaire.</u></b></p> <p>Avec la mise en place du nouveau système de facturation, une deuxième facture a dû être éditée afin de préciser les références permettant le paiement en ligne :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• le lien pour accéder à Tipi : <a href="https://tipi.budget.gouv.fr/">https://tipi.budget.gouv.fr/</a></li><li>• l'identifiant de la collectivité.</li></ul> <p>Il semblerait qu'il y ait des absences facturées sur la cantine et les NAP. Les représentants des associations de parents d'élèves souhaitent avoir des précisions.</p> <p>Mme Granjon, responsable du service des écoles - entretien des bâtiments – explique que les erreurs commises, en début de rentrée, ont été faites lors des premières manipulations des tablettes par les agents.</p> <p>Mme Mouzarine demande à revoir les agents pour qu'ils aient une meilleure maîtrise des tablettes afin d'éviter ce genre d'incident.</p> <p>Suite à une interrogation de certains parents, Mme Benture demande une explication sur le forfait de 5.50€ facturé aux familles lors de la première facturation de septembre 2016.</p> <p>Il s'agit d'un droit d'accès annuel de 5,50 € par famille qui correspond au droit d'inscription pour l'ensemble des activités périscolaires. Cette disposition est précisée à l'article 6 du règlement intérieur que les familles ont visé.</p>	

Pour une meilleure compréhension, une information sera transmise aux familles, par mail lors de l'envoi de la facture du mois de septembre, expliquant à quoi correspond ce droit d'accès.

Mme Simian, Adjointe à la vie scolaire, rappelle qu'il ne s'agit pas d'une nouveauté et précise que les droits d'accès étaient déjà facturés lors des années précédentes. Elle revient sur la sortie organisée par les enseignants de l'Ecole du Parc. Les familles n'ont pas pensé à décocher le repas de leurs enfants inscrits dans le prévisionnel via le site internet. Ce repas aurait dû normalement être facturé. Toutefois, la commune a décidé, exceptionnellement, de ne pas pénaliser les familles pour cette sortie. Un courrier leur a été adressé en ce sens.

À l'avenir, lorsqu'une sortie est prévue, il serait souhaitable d'avertir les parents, par le biais du carnet de liaison, afin qu'ils procèdent à la désinscription de leurs enfants.

3

**Qualité des produits, présence d'OGM, repas bio, produits locaux, quelle part.**

**OGM** : Mme Simian précise que notre prestataire exclut totalement la présence d'OGM dans les denrées alimentaires. Ces informations sont mentionnées dans les cahiers des charges que l'entreprise établit avec ses fournisseurs. Les attestations fournisseurs sont conservées au sein de leurs services achat.

Mr Ballesio invite les parents d'élèves à venir déjeuner 1 à 2 fois par an au restaurant scolaire pour leur permettre de prendre connaissance de la qualité des repas servis.

**BIO quelle part** : une fois par mois, sous forme de laitage.

**Produits locaux** : Le recours aux produits de la région Rhône-Alpes dans les repas est variable selon les saisons et les menus mais de manière générale, l'achat de produits est résolument tourné vers les produits locaux.

Pour information :

	Rhône-Alpes	France	UE	Autre
Bœuf	100%			
Veau		100%		
Porc	60%	40%		
Volaille	100%			
Agneau		100%		
Poisson			50% Atlantique	50% Pacifique
Ovo produits	50%	50%		
Fruits	75%	10%	10%	5%
Crudités	80%	20%		
Légumes	50%	40%	10%	
Féculents	45%	45%		10%
Produits Laitiers	100%			
Pain	100%			

Mme Millet suggère, lors de la réalisation du prochain marché public, qu'il soit proposé une part plus élevée des produits BIO.

Madame Simian tient à attirer l'attention sur le coût du repas qui risque d'être plus élevé.

Mme Mouzarine informe qu'un travail a déjà commencé sur le cahier des charges qui sera proposé pour le prochain marché public. Il sera différent du précédent pour tenir compte de la mise en place d'un self pour les élémentaires ; les maternels quant à eux continueront à être servi à table.

Le marché public en cours se terminant en juillet 2017, un nouveau prestataire sera effectif dès la rentrée scolaire 2017.

Proposition est faite d'aménager une cuisine centrale sur la commune avec un cuisinier sur place.

Pour Mr Ballesio, cela ne serait pas rentable. Cette démarche demanderait un investissement trop lourd qui pourrait malheureusement être répercuté sur le contribuable.

4

**Animations prévues en 2016 par SHCB**

Les animations autour des repas sont assez nombreuses. SHCB propose plus d'une vingtaine de menus à thème (voir document SCHB en pièce jointe) : menus autour de la musique, semaine du goût, Fraîch'attitude, Printemps Bio.

SHCB organise également des menus célébrant les fêtes calendaires telles que Noël, Pâques, Nouvel An Chinois, et des menus traditionnels comme les menus américains (très attendu et très apprécié des enfants), raclette, tariflette, etc....

En plus de ces animations, une diététicienne intervient dans l'année sur les deux restaurants

	<p>scolaires, visant à animer les repas autour d'un thème spécifique. Pour exemple l'année dernière, il s'agissait d'un jeu autour de l'équilibre alimentaire, mais aussi des animations autour de produits spécifiques comme le chocolat, le pain, les fruits, les produits laitiers, etc....</p> <p>La plaquette mentionnant les animations de cette année prévues au restaurant scolaire par SHCB, sera mise en ligne dans les prochains jours, sur le site de la commune.</p>	
5	<p><b><u>Etude du retour des plateaux : gaspillage, satisfaction</u></b></p> <p>Depuis les nouvelles mesures prises par la mise en place du planning prévisionnel établi par les parents, via le site internet, il est constaté une nette diminution du gaspillage. Le gaspillage des aliments est essentiellement ciblé sur les repas qui se composent essentiellement de légumes tel que le chou, denrées les moins appréciées des élèves. Madame Granjon insiste sur le fait qu'il n'est pas imposé aux enfants de finir leurs assiettes, mais qu'il leur est demandé de goûter à tous les aliments. Pour certains, l'effet est positif car ils finissent leur assiette en disant qu'en fin de compte cela n'est pas si mauvais.</p> <p>Il est à noter que le gaspillage chez les tout-petits est néanmoins plus rare.</p> <p>Un repas témoin, par école, est commandé au cas où un élève devrait rester déjeuner au restaurant scolaire.</p> <p>S'agissant des plats contenant de la sauce, il est précisé qu'étant en liaison froide, il est important d'agrémenter les plats avec de la sauce pour éviter que la nourriture ne soit trop sèche.</p> <p>Il est cependant souligné par les parents d'élèves, une vigilance sur les entrées qui semblent être trop saucées pour certains enfants.</p> <p>Mme Granjon rappelle que tous les repas sont minutieusement pensés par une diététicienne.</p> <p>Pour la composition des repas, un grammage national réglementaire est imposé à toutes les structures. Les portions pour les petits et les plus grands en tiennent compte.</p> <p>Le pain, très apprécié par les élèves, est commandé en nombre suffisant pour les deux services.</p>	
6	<p><b><u>Bruits, encadrement des enfants pendant le temps du restaurant scolaire.</u></b></p> <p>Mr Dronnet s'inquiète sur la logistique mise en place pendant et après les deux services du restaurant scolaire. Il y aurait plus d'incidents sur le deuxième service. Le temps du repas étant plus court que le premier, le repas serait pris plus rapidement. Aussi, les enfants n'auraient pas assez de récréation avant la reprise des cours.</p> <p>Mme Simian précise qu'il est imparté le même temps pour les deux services, à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1<sup>er</sup> service : début 11h55 – fin 12h30</li> <li>• 2<sup>ème</sup> service : début : 12h35 – fin 13h25</li> </ul> <p>Cette année, une nouvelle classe a été créée à l'école élémentaire du Parc, ce qui porte l'effectif à 9 classes au lieu de 8, pour un total d'élèves de 180.</p> <p>Les élèves de maternelles disposent d'une heure pour prendre leur repas. Ceux de l'école Saint-Claude déjeunent dans une salle à part par manque de place. Ils sont installés avec les grands de l'école du Parc dans la salle du restaurant.</p> <p>Les élèves de maternelles arrivent en premier (ils sortent à 11h30 et suivent les élèves de l'élémentaire).</p> <p>Mr Dronnet a eu des retours quant au comportement des agents qui encadrent les enfants lors du temps repas. Ils crient sur les enfants afin d'obtenir le moins de bruit possible.</p> <p>L'effectif des enfants pendant le temps du repas étant de 180 élèves, les locaux ne sont plus adaptés sur le plan phonique. Le bruit reste constant. Est à l'étude actuellement un système de feux tricolores qui aurait pour but d'attirer l'attention des enfants lorsque le bruit est trop élevé. Un jeu composé de couleurs, verte, orange et rouge, signalerait aux enfants à quel moment le bruit devient trop élevé ce qui devrait les inciter plus ludiquement à rétablir un niveau sonore tolérable pour tous. Il pourrait être utilisé aussi bien durant le temps du repas que pour les garderies</p> <p>Mme Mouzarine précise qu'il n'est pas nécessaire de crier sur les enfants pour avoir le silence. Cette pratique n'est pas la meilleure et peut générer plus de stress pour les enfants. Un rappel sera fait auprès des agents.</p>	

Mme Martin souligne qu'il a été mis en place, par les enseignantes de l'école Saint-Claude, un système plus simple pour instaurer le silence dans les classes. À l'aide de grelots, qui produisent un son plus doux, les enseignantes les agitent et arrivent à obtenir le silence dans leur classe.

Les élèves sont beaucoup plus à l'écoute de leurs enseignantes, que des agents.

Le problème sera abordé avec Mr Barroso, délégué DDEN, lors des formations qu'il dispense au personnel du restaurant scolaire et voir quelle solution est la meilleure pour éviter de crier sur les enfants.

Mr Dronnet revient sur les punitions qui sont à nouveau données aux enfants turbulents, notamment la mise au coin devant tous leurs camarades. Il juge que cette manière de procéder est néfaste pour l'intégrité des enfants. Il s'agit d'une forme d'humiliation que beaucoup d'entre eux ressentent. Il faudrait mieux les isoler dans une pièce et leur expliquer les raisons pour lesquelles ils ont été punis.

L'agitation des élèves durant les temps du repas est forte. Comme l'année précédente, un système de billets d'avertissements est mis en place.

Mme Simian précise qu'au-delà de deux billets d'avertissements, un courrier est adressé aux parents expliquant le comportement de leurs enfants et qu'elle est à leur disposition s'ils souhaitent la rencontrer.

Dans le cas où le comportement de l'enfant ne change pas et après échanges avec les parents, il pourra être envisagé une exclusion temporaire, voire définitive.

Mme Granjon rappelle les effectifs du personnel encadrant des écoles :

Ecole des Marais : 2 ATSEM en maternelle.  
2 agents par service au restaurant scolaire.  
1 agent en cuisine.

Ecole du Parc : 4 agents en maternelles.  
6 agents en élémentaires  
1 agent en cuisine.

Saint-Claude : 4 agents.

## 7 **Activités lors des garderies**

Pour Mme Granjon, il est important de respecter les besoins des élèves durant le temps de récréation avant la reprise des cours. Certains d'entre eux préfèrent ne rien faire, d'autres jouer au football, et pour certains jouer à des jeux plus calmes.

Les associations de parents d'élèves souhaiteraient investir dans des jeux de coopérations et traditionnels exemple : jeux d'origami, etc...

Monsieur le Maire remercie les parents de cette proposition qui est très intéressante. Ces jeux viendraient compléter ceux déjà mis à disposition par la collectivité, notamment le Monopoly, le Lynx (très prisé par les enfants), le jeu du Dôme.

Durant le temps de garderie, 3 agents encadrent et surveillent les élèves durant le 1er service et 3 agents pour le deuxième service.

Dans les accueils périscolaires organisés dans le cadre d'un projet éducatif territorial (PEDT) ce qui est le cas pour SSOzon, les taux d'encadrement du périscolaire sont les suivants :

- 1 animateur pour 14 enfants de moins de 6 ans
- 1 animateur pour 18 enfants à partir de 6 ans

Mme Benture, ainsi que les parents d'élèves, restent inquiets quant au non-remplacement de l'ATSEM à l'école des Marais qui doit faire valoir ses droits à la retraite à la fin de cette année. Est-il judicieux, pour le bien-être des enfants, de ne pas reconduire un poste d'ATSEM.

Mme Simian revient sur la décision de la Municipalité. Ce choix répond à une directive gouvernementale de ne pas remplacer un fonctionnaire faisant valoir ses droits à la retraite.

Il est alors souligné que suite au départ de Juliette Chaperon, intervenante musicale et d'Annick Martinez, intervenante EPS, un poste d'ATSEM pourrait être créé sans que cela ne soit lourd financièrement pour la collectivité.

Mme Simian rappelle que l'Education nationale ne prendra pas en charge le coût financier des intervenants musique et sport, qui pourtant relève de sa compétence. Le relais doit être assuré par les enseignantes.

	<p>Mme Benture ajoute que si Juliette Chaperon n'aurait pas mis fin à son contrat, le financement de ses interventions aurait été fait. Alors pourquoi ne pas réinvestir celui-ci sur le recrutement d'une nouvelle ATSEM?</p> <p>Le recrutement d'une ATSEM génère un coût. Ce sont plusieurs années de financement et une continuité lorsqu'elle sera en retraite.</p> <p>Mme Benture insiste sur le fait qu'il s'agit d'une priorité pour les enseignantes d'être assistées par une ATSEM pour le bien-être des enfants. Il en est de même pour les parents d'élèves.</p> <p>Mme MOUZARINE prend note de la proposition des parents qu'elle fera remonter auprès de Monsieur le Maire et son équipe pour étude.</p>	
8	<p><b>Enquête</b></p> <p>Les associations de parents d'élèves ont proposé d'élaborer un questionnaire à destination des familles sur les services périscolaires.</p> <p>Il est proposé de se retrouver le lundi 28 novembre 2016 – 17h30 en mairie – pour la présentation du document réalisé par les représentants des parents d'élèves.</p>	

La séance est levée à 19h45.