

Compte rendu de la réunion du 7 Décembre 2009.

Participants :

- Mlle Foucault, responsable du service scolaire et logistique à la mairie,
- M.Pavan, co-responsable du service scolaire et responsable du service Périscolaire,
- Mme Florence Blanchard et M.François Binder, référents animateurs sur le site de Paul Bert,
- Mme Gaudry référente Sogérés sur la ville de Chaville,
- M.Guilbert, directeur de clientèle de Sogérés, gérant le marché avec la ville,
- Mmes Bullier, Delaroche, Hauser-Landais, Métadier, Vanel, M.Lacoste, représentants des parents d'élèves,
- M.Remaud, directeur de l'école Paul Bert,
- Mme Daël, adjointe aux affaires scolaires.

Objet : Suivi de la situation de la cantine Suite à des constats de dysfonctionnements concernant principalement l'hygiène et l'organisation sur le temps du midi, les parents d'élèves avaient demandé une réunion en présence des responsables de la Sogérés.

NB : Le compte-rendu ci-dessous ne suit pas forcément l'ordre chronologique de la réunion mais plutôt les thèmes.

Tout d'abord, Mme Daël présente la nouvelle équipe que Sogérés a mise en place sur Chaville : Mme Gaudry est en poste depuis début Novembre, à plein temps sur la ville. M.Guilbert est directeur de clientèle, aussi en place depuis début Novembre. Une partie du personnel en place a été changée car certaines personnes manquaient de motivation. Mme Gaudry a identifié des binômes de façon à ce qu'en cas de personne absente, ses tâches soient reprises par d'autres pour éviter des oublis comme de lancer le chauffage des plats, comme cela s'était produit le 5 Octobre. Pour la formation du personnel : une formation HACCP en théorie et pratique a déjà été effectuée. Mme Gaudry va demander à ce que l'ensemble des personnels suivent une formation 'HACCP' et 'accueil des enfants'; ces formations seront dispensées par le siège Sogérés. Pour le nettoyage, il y a un planning de nettoyage pour que chacun sache ce qu'il a à faire. Peinture qui s'écaille dans la salle de plonge : les peintures seront grattées tous les mois par les services techniques de la ville ; déjà 2 grattages ont eu lieu. Service du fromage : les parents n'acceptent pas que les enfants posent le fromage sur la table. Sur le site de Paul Bert, il n'est pas possible de le servir sur des petites assiettes car cela prend du temps (distribution + débarrassage) et l'enchaînement des deux services nécessite d'éviter toute manipulation supplémentaire. Les enfants doivent garder leur assiette du plat principal ; ils mettront ensuite leur assiette au centre de la table. Les animateurs feront évoluer les habitudes des enfants sur ce point ; des serviettes en papier seront également à disposition le temps que le dispositif prenne place. Propreté des chaises pour le 2° service. Les animateurs inciteront les enfants du 1^{er} service à vérifier que leur chaise est dans un état convenable pour le 2° service. Cela est considéré comme une action éducative. Il y aura un rouleau de papier dans chaque réfectoire, ce qui pourra servir en cas d'eau renversée ou autre accident. En cas de verre cassé, la Sogérés interviendra. Déficience du lave-vaisselle : ce lave-vaisselle ne sèche pas et les assiettes sont encore humides quand elles sont rangées. Les parents d'élèves demandent à la ville ce qu'il est prévu de faire. La location est trop coûteuse (8 à 10 000€ par an); l'achat d'un lave vaisselle pour le revendre ensuite générerait une perte financière pour la municipalité et il n'est pas possible d'installer le futur lave-vaisselle de Paul Bert qui sera plus grand. Il est envisagé d'améliorer le dispositif de séchage : retourner les plats, prévoir d'autres paniers à couverts où les couverts seront rangés verticalement. Propreté des sols : les sols du couloir sont collants et glissants les jours de pluie. Mme Gaudry regarde. De l'avis des animateurs, l'organisation s'améliore. Mme Gaudry dispose du nombre de convives au 1^{er} et au 2° service à 9h30 ce qui permet de savoir ce qu'il faut réchauffer pour le 1^{er} service. Les animateurs ont demandé à ce que tous les réfectoires soient utilisés au 2° service, les places vacantes sont laissées dans celui du milieu qui est très grand, pour limiter le bruit. L'objectif est que toutes les classes du 2° service sortent avant 13h20. Pour ce faire, les entrées sont à table à l'arrivée du 1^{er} service et les plats chauds sont servis aussi vite que possible. Les animateurs anticipent la répartition des enfants dans les salles. Quantités de nourriture. Les animateurs indiquent qu'il n'y a pas de problème de quantité, même sur le 2° service. Communication avec les parents. Les parents demandent d'être informés rapidement par mail, d'incidents significatifs pour pouvoir interpréter les remarques de leurs enfants. Sur indication des animateurs, après analyse, Mme Daël répercutera l'information utile vers les fédérations. Les parents demandent de pouvoir participer aux commissions 'menus'. Les services regarderont ce qui est prévu au niveau des textes. On rappelle que les parents d'élèves ne se sont

pas manifestés lors des dernières élections à la caisse des écoles. Mme Daël rappelle que les visites de cantines sont possibles et que les élus organisent régulièrement des réunions avec les parents où la cantine est un sujet possible. M. Remaud précise que ses attributions ne lui donnent pas le rôle d'intermédiaire entre parents et mairie pour tout ce qui concerne la cantine. Les parents remercient la mairie de la réunion très constructive et font un rapide tour des locaux, sans noter de points particuliers.