

Martine MAYET

Adjointe au maire déléguée
à l'Éducation, aux Centres de loisirs
et aux Nouveaux Arrivants

MM/SG

Madame LAVENIER

Directrice de l'école élémentaire des Trianons

Mesdames et Messieurs les représentants des
parents d'élèves

Hôtel de Ville, le **14 FEV. 2025**

Madame la Directrice, Mesdames et Messieurs les représentants des parents d'élèves,

J'ai bien reçu le procès-verbal du Conseil d'école du 12 novembre dernier et je vous en remercie. Je souhaite apporter des précisions et des réponses complémentaires aux interrogations soulevées lors de ce conseil et vous informer du suivi des demandes formulées auprès de la Ville.

Périscolaire

Je tiens à féliciter l'école et l'accueil de loisirs pour les projets qu'ils entreprennent tout au long de l'année et l'excellente coordination des équipes enseignantes et d'animation qui transparaît dans le compte-rendu.

Restauration

S'agissant de l'augmentation des tarifs, je vous précise que le coût d'un repas pour une collectivité est constitué de plusieurs éléments, dont les matières premières.

Cependant, la part la plus importante de ce coût concerne la masse salariale (intervenants auprès des enfants, agents qui réceptionnent, réchauffent, servent et font la vaisselle et nettoient les réfectoires etc...).

La forte envolée des prix constatée depuis l'an dernier sur le coût des denrées, des fluides et de la masse salariale doit bien évidemment être supportée non seulement par la collectivité, mais aussi par les usagers directs du service.

De plus, un repas non réservé fait l'objet de dépenses plus importantes pour la Ville par rapport à un repas réservé: des denrées doivent être réacheminées en urgence, des préparations supplémentaires doivent être organisées générant des livraisons complémentaires dans les écoles.

C'est pourquoi le Conseil municipal du 29 mai dernier a voté à l'unanimité l'application d'une majoration en cas de non-respect du règlement intérieur de la restauration scolaire.

La structure des menus est quant à elle élaborée par la diététicienne SCOLAREST sur la base des recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) et de l'arrêté français en date du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Ces menus sont équilibrés non seulement sur la journée, mais également sur un cycle de 20 jours.

Les grammages utilisés sont ceux recommandés par le GEMRCN. De plus, le pain consommé le midi ou les fruits et les laitages peuvent être éventuellement proposés au goûter.

Travaux

Les travaux prévus pour 2024 ont été effectués en partie.

Les travaux évoqués avec la Directrice ont été chiffrés et seront proposés au vote du budget 2025

A la demande de la directrice de l'année dernière, des racks pour vélos et trottinettes ont été positionnés, des ajouts ne peuvent être effectués, au regard des impératifs d'accessibilité.

La climatisation ne pouvant être installée au niveau de la baie de brassage, un déplacement de celle-ci est envisagé.

Une réparation de la toiture a eu lieu durant les vacances de la Toussaint et les services restent très attentifs aux problèmes de fuite qui demeurent une priorité.

S'agissant de la démolition de la crèche, je n'ai pas d'éléments à vous communiquer à ce stade si ce n'est qu'un cahier des charges est en place pour générer le moins d'inconfort possible.

Je vous invite à afficher cette réponse dans l'espace réservé à cet effet, afin que les parents destinataires du procès-verbal puissent prendre également connaissance des précisions apportées ici.

Espérant que ce complément d'informations retiendra votre attention, je vous prie de bien vouloir agréer, Madame la Directrice, Mesdames et Messieurs les représentants des parents d'élèves, l'expression de mes salutations distinguées.


Martine MAYET

Copie : Mme AMARAL, Inspectrice de la 12^{ème} circonscription
M. SGARD, Elu au Conseil d'école