Réponse par mail de la mairie de Lyon aux questions des représentants des parents d'élèves FCPE pour le conseil d'école du 15/10/2015 - école maternelle Jean Macé, Lyon 7e

Les questions des parents sont en italique.

Concernant les travaux :

Travaux. Où en sont les demandes de travaux de l'année passée : réparer le portail, remplacer les jeux cassés et ombrager la cour, fixer un support à trottinette à l'extérieur de l'école ?

- Peut-être communiquer aux familles que des cylindres ont été changés cet été pour sécuriser l'école maternelle.
- La réparation d'un ressort de jeu dans la cour est prévue.
- Pour le support à trottinette, j'ai besoin d'avoir davantage de précisions sur le besoin. Je vous propose, Mme Gondol, qu'on puisse voir cela ensemble.

Concernant le temps de cantine :

Cantine. Y-a-t-il des actions prévues pour améliorer le temps de cantine (a priori des mesures à vide ont été effectuées) : diminution du niveau sonore (diagnostic acoustique), meilleur encadrement (renforcement du personnel). Si oui, quel calendrier ?

Effectivement, le 25/8, des techniciens de la direction de l'écologie urbaine ont pris des mesures de réverbérations pour vérifier la qualité acoustiques des bâtiments. En pièce jointe, la synthèse.

La question du bruit à la cantine doit se travailler en lien avec le périscolaire (MJC Jean Macé) dans le cadre du projet pédagogique de l'accueil de loisirs.

Bonnes pratiques existantes sur l'école : - utilisation par les ATSEM d'un instrument de musique avec deux rythmes différents qui permettent – de façon pédagogique et ludique – de réguler le bruit.

- Réflexion ATSEM / Marine – directrice accueil de loisirs – pour aménager le restaurant d'accompagner les enfants dans l'autonomie et réduire « les temps morts », source de bruit.

Encadrement pour la pause méridienne en maternelle : 1 adulte pour 12 enfants.

Tarif : Le prix de la cantine a déjà augmenté deux fois cette année, quelle est la politique tarifaire pour les mois à venir.

Ci-dessous des éléments techniques à propos du coût du repas global. Important : notre service médico-social (assistante sociale, infirmière scolaire) reste disponible pour recevoir les familles en difficultés.

Coût global par repas servi (personnel d'encadrement compris) : **9,57 €**

Prix du repas facturé aux familles allant **de 0,77 à 6,63€/** enfant selon un quotient familial adapté aux revenus des familles avec un prix moyen payé par les familles d'environ 3,50€. Les tarifs restent inférieurs au coût réel pour la collectivité

Menu : Est-il possible d'envisager un féculent / plat complémentaire en supplément afin que les enfants "difficiles" mangent quelque chose (autre chose que du pain)

- **Les prestations proposées : un cahier des charges exigeant :**

➢ Un choix entre « menu classique » et « menu sans viande » :

(Les grammages et la fréquence des plats respectent les recommandations GEMRCN pour le menu classique) *« Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition »*

- Le menu classique est constitué de 5 composantes complétées par du pain : un hors-d'œuvre, un plat protidique (viande, poisson ou œuf…) et son accompagnement (légume ou féculent), un fromage ou produit lacté et un dessert.

- **Le menu complet sans viande** est constitué des mêmes composantes que le menu classique, mais s'en distingue par le fait que la viande est remplacée par :

  - du poisson pour 50% des plats
  - des œufs pour 25% des plats
  - d'autres produits protidiques pour 25% des plats, notamment : tofu, fromage, quenelles galettes végétales.

Dans les selfs des choix induits, pour les entrées, produits laitiers et desserts

➢ Des produits issus de l'agriculture biologique

Les produits issus de l'agriculture biologique ont été introduits dans les menus de la restauration scolaire dès 2004.

Sur une base de 840 composantes proposées, 269 seront des composantes Bio représentant 32% et dépassant les préconisations gouvernementales fixées en 2012 à 20% de produits bio.

Les aliments Bio sont de natures variées : viandes, légumes, laitages, compotes, fruits et 100 % du pain.

- Un approvisionnement local

L'origine locale des produits et les circuits courts sont favorisés.

Le prestataire s'est engagé pour 2015/2016 à ancrer ses approvisionnements dans le territoire lyonnais et sa périphérie et à s'approvisionner en produits locaux pour :

- 50% des fruits et légumes
- 100% des rôtis et sautés de porc
- 75% du bœuf
- 75% des yaourts
- 40% des fromages
- 80% des pâtisseries salées
- 100% du pain
- 100% des compotes
- 20% des produits bio sont locaux

- La garantie de la qualité et la sécurité alimentaire

Les contrôles effectués dans le cadre du suivi du marché avec Elior contribuent à garantir la traçabilité, le respect des normes nutritionnelles ainsi que la qualité gustative des mets.

Concernant les conditions de travail des agents :

Quel est le motif de la grève d'octobre ? Quelles sont les revendications des grévistes ? Il s'agissait appel national de grève de la CGT sur des revendications « classiques » suivantes :

· Augmenter les salaires, les retraites, les pensions, les minimas sociaux et le point d'indice des fonctionnaires ;

· Promouvoir l'égalité salariale femmes / hommes ;

· Améliorer les conditions de travail et réduire le temps de travail pour créer des emplois, combattre et réduire le chômage ;

· Pérenniser et améliorer les garanties collectives ;

· Pérenniser et améliorer la protection sociale, les retraites complémentaires, pour garantir les droits à la santé et à la retraite ;

· Développer les investissements pour relancer l'activité économique en tenant compte des impératifs écologiques ;

· Conforter et promouvoir les services publics.

Serait-il possible qu'un service minimum soit prévu pour soulager les parents ne pouvant se rendre disponible facilement ?

L'instance politique est décisionnaire sur l'accueil ou non des enfants en cas de fermeture du restaurant scolaire comme cela a pu être le cas le dernier jeudi de grève en juin (accueil pique nique). Les services techniques de la direction de l'éducation assurent – opérationnellement – sa mise en œuvre en garantissant la sécurité physique et alimentaire des enfants.

Les grèves de juin ont-elles abouties sur des améliorations des conditions de travail ?

Un dialogue social s'est tenu tout au long du mois de juin. Il a aboutit sur la signature d'un protocole d'accord entre la VDL et les organisations syndicales.

Pour information, le temps de respiration des Atsem mis en œuvre à la rentrée 2014/2015 est un exemple type d'amélioration des conditions de travail pour les ATSEM. Comme le sont également les perches pour les couchettes, le tabouret pour les Atsem des PS de maternelle, les tapis à l'école Jean Macé maternelle…

En vous remerciant d'avance,

Cordialement,

Nadège CALMES

Responsable de Secteur Guillotière