

1. LES ELEVES DELEGUES

Cantine

Points positifs :

- Certains élèves apprécient particulièrement la variété des repas proposés.
- Ils sont satisfaits du dernier service qui offre une plus grande variété de plats.
- Les élèves adorent les repas à thème tels que Noël, Pâques et Halloween, et aimeraient en avoir plus fréquemment, avec le personnel municipal déguisé et une décoration appropriée.
- Les plateaux et le côté "self" sont très appréciés par les élèves.
- La possibilité de surveiller en temps réel le gaspillage motive les élèves à éviter de gaspiller la nourriture et à terminer leurs repas.
- Les élèves sont reconnaissants envers l'école de pâtisserie qui leur permet de déguster les fruits de leur travail.
- Le choix des tables est très positif. Avant, il y avait des numéros de table, ce qui n'était pas agréable.

Points à améliorer :

- Il n'y a pas suffisamment de portions supplémentaires pour tous les élèves.
 - ⇒ *Il n'est pas possible de quantifier les portions supplémentaires. Les grammages préparés sont adaptés aux préconisations nationales. Le roulement d'entrée en cantine permet à chacun de pouvoir en bénéficier à minima un jour dans la semaine. Il faut noter également que trop prévoir serait contreproductif dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.*
- Les employées de la cantine insistent pour que les élèves goûtent aux plats.
 - ⇒ *Oui et cela doit continuer. Il s'agit du rôle pédagogique du restaurant scolaire dont l'un des objectifs est d'éduquer les enfants au goût. Toutefois les quantités sont adaptées aux demandes des enfants.*
- Certains élèves mangent lentement, mais le personnel de service ne réagit pas.
 - ⇒ *Chacun peut manger à son rythme. Toutefois lorsque cela est nécessaire, le personnel en salle rappelle aux enfants qu'ils ne sont pas seuls et que d'autres attendent pour manger à leur tour.*
- Parfois au deuxième service, il n'y a plus de pain.
 - ⇒ *Il ne faut pas hésiter à demander lorsque la corbeille est vide. Le personnel peut retourner en couper. Pour rappel dans la formule libre-service, il n'y a plus de 1^{er} et 2^{ème} service.*
- Le robinet pour remplir la carafe est difficile à utiliser.
 - ⇒ *Le lien sera fait avec les services techniques afin de voir si une solution plus adaptée peut être apportée.*
- Parfois, les tables sont mouillées, empêchant les élèves de s'y installer.
 - ⇒ *Lorsqu'une table est mouillée et que le personnel en salle ne l'a pas constaté, les enfants peuvent le signaler et elle sera nettoyée.*
- L'ambiance est souvent trop bruyante.
 - ⇒ *Le temps de restauration est un temps de pause pour les enfants, il est donc forcément un peu plus bruyant. La formule libre-service a toutefois fait baisser le volume sonore de manière importante. Dans les réflexions sur la réhabilitation de cet espace, cette notion a d'ores et déjà été prise en compte.*

- Parfois le menu affiché ne correspond pas au plat servi.
 - ⇒ Comme cela a déjà été expliqué plusieurs fois, les problématiques de livraison peuvent engendrer des modifications de menu.
- Les CM2 gardent des places pour leurs copains et mettent la pression pour que les plus petits libèrent la place plus rapidement.
 - ⇒ Une vigilance particulière sera apportée par le personnel en salle. Les enfants concernés doivent le faire savoir.
- Les élèves craignent de casser les verres et préféreraient des gobelets en plastique comme ceux du SOU.
 - ⇒ Une réflexion sera portée sur cette demande.
- Les dames ne respectent pas toujours les quantités demandées.
 - ⇒ Bien que le personnel fasse preuve de bienveillance, il est possible qu'elles puissent parfois mal entendre et/ou que certains enfants ne soient pas très clairs dans leurs demandes.
- Certains élèves se plaignent que les assiettes sont plus petites et les portions réduites lorsqu'ils mangent en dernier.
 - ⇒ La taille de l'assiette ne diminue en rien les portions servies. Le service doit acheter de nouvelles assiettes car le nombre d'enfants présents chaque jour a évolué.
- Les couverts sont parfois sales et glissants.
 - ⇒ Lorsqu'un couvert est sale, ce qui peut arriver, il faut que les enfants le remettent à un personnel en salle et en prennent un autre.
- Certains se plaignent que les plats sont trop salés ; ce serait mieux que chacun sale à sa convenance.
 - ⇒ Les quantités de sel dans les plats sont adaptées aux recettes. Le sel ne sera pas en libre-service pour les enfants car en grande quantité, il peut être néfaste pour la santé.

Demandes :

- Sera-t-il possible un jour de se servir seul pour le plat chaud ?
 - ⇒ Non, cela est interdit pour les enfants d'âge élémentaire.
- Serait-il possible d'avoir des sauces (ketchup / moutarde) ?
 - ⇒ A la réflexion quant au contenant le plus adapté.
- Serait-il possible d'avoir plus souvent des viandes en sauce ou avec davantage de jus afin qu'elles soient moins sèches ?
 - ⇒ Bien noté pour prise en compte dans les prochains menus.
- Serait-il possible d'avoir au moins une fois par mois des frites ?
 - ⇒ Non. Mais un peu plus souvent dans l'année, peut-être.
- Certains élèves souhaiteraient un peu plus de menus hamburgers ou kebabs.
 - ⇒ Bien noté pour prise en compte dans les prochains menus.
- Serait-il possible d'avoir du gruyère râpé ?
 - ⇒ Oui.
- Serait-il possible de mettre le nom des desserts et d'afficher le parfum.
 - ⇒ Non cela prendrait trop de temps mais le personnel de cuisine goûtera systématiquement les gâteaux proposés afin de pouvoir indiquer les parfums aux enfants.

Périscolaire

Points positifs :

- Certains élèves apprécient la variété d'activités proposée.
- Les élèves de CM2 apprécient d'avoir leur propre salle pour l'autonomie.
- L'aide aux devoirs se déroule de manière satisfaisante.

Points à améliorer :

- Le tableau blanc doit être remis à la cantine pour les activités après le repas.
⇒ *La demande sera transmise à l'équipe.*
- Certains élèves ont l'impression que ce sont toujours les mêmes qui font les meilleures activités.
⇒ *Ces élèves doivent se faire connaître. L'équipe d'animation est vigilante à ce que tout le monde puisse participer.*
- Les feutres ne fonctionnent plus, les crayons ne sont pas taillés, et souvent il n'y a pas de taille-crayons ou il y en a un pour trop nombreux élèves.
⇒ *Plusieurs taille-crayons seront mis à disposition. Concernant les feutres ils sont renouvelés régulièrement. Mme Lhermet conseille de les stocker tête en bas ce qui prolonge leur durée de vie.*
- Les jeux sont en mauvais état.
⇒ *Malheureusement les jeux sont encore beaucoup trop utilisés à mauvais escient et sont bien souvent dégradés et/ou rangés incomplets.*
- L'utilisation du gymnase est souvent annulée.
⇒ *Ceci est arrivé une fois sur le temps de midi depuis le début d'année scolaire. Sur le créneau du soir l'équipe préfère privilégier l'extérieur lorsque les conditions météo le permettent.*
- Il y a un manque d'activités manuelles pour les CM2.
⇒ *Demande transmise à l'équipe.*
- La table de tennis de table n'est pas utilisée.
⇒ *L'utilisation de la table dans la salle poki pénalise les autres activités. Dès la fin des travaux de la salle polyvalente, elle sera installée à l'intérieur et pourra être utilisée plus régulièrement. Mme Sabattier propose également qu'elle soit utilisée sous le préau de temps en temps.*
- Les élèves de CM embêtent les plus petits.
⇒ *Les enfants témoins de cela peuvent aller prévenir les animateurs si les plus petits n'osent pas.*
- Parfois, les animateurs ne nous écoutent pas lorsqu'il y a un problème.
⇒ *Il y a plusieurs animateurs dans la cour. Si l'un d'entre eux n'est pas suffisamment disponible, il ne faut pas hésiter à en solliciter un autre.*
- Certains élèves ont l'impression d'attendre longtemps le matin avant que l'on vienne leur ouvrir.
⇒ *Remarque transmise aux animateurs responsables de l'accueil.*
- Le planning des activités n'est pas toujours équitable.
⇒ *Le choix a été fait de proposer les activités par groupe de niveau. Cependant, chaque jour 1 activité minimum est proposée pour chaque niveau.*
- Pour le baby-foot, les élèves proposent de jouer à une seule partie et de laisser la place aux autres.
⇒ *Il faut faire cette proposition directement à l'animateur en charge de la salle Timoun.*

- Lorsque les CM1 vont au gymnase, seul un petit groupe peut s'y rendre. Les autres restent dans la cour sans activité.
⇒ *Nous autorisons un maximum de 20 enfants au gymnase en simultané pour des raisons de sécurité.*
- Serait-il possible d'enlever le système des bracelets pour les activités ? En effet, certains oublient de le rendre, le tirent, le lèchent... Il pourrait être intéressant de le remplacer par des cartes ? Ces dernières seraient données en début d'activité.
⇒ *C'est fait.*
- Les élèves ne savent pas à qui s'adresser pour les activités.
⇒ *Il faut s'adresser à l'animateur équipé d'un serre tête.*

2. QUESTIONS DES PARENTS

- Nous sommes propriétaires sur la commune Bessamorel qui ne dispose pas d'école. Aussi nous avons placé nos enfants sur l'école Jean de la Fontaine pour diverses raisons. La première venant du fait que la nourrice des enfants habite Yssingaux et la deuxième de l'emploi du papa sur la commune d'Yssingaux. A ces titres et sachant que nous ne pouvons pas mettre nos enfants dans une école qui n'existe pas, pourquoi ne pouvons-nous pas bénéficier du tarif cantine comme les habitants d'Yssingaux. Une forme de ségrégation des droits sociaux se fait ressentir et n'est pas normale. (Aparté : Dans d'autres communes dans le même cas, dans le département (à Malvalette) c'est la commune d'où proviennent les enfants qui paye la différence pour ne pas imposer aux parents de payer davantage)
⇒ *la municipalité invite la famille concernée à se rapprocher de sa commune (Bessamorel). A titre informatif, la différence pour le quotient le plus élevé est de 49cts par repas.*
- Serait-il possible si nous mettons nos enfants que une fois dans la période au périscolaire de payer juste un petit forfait au lieu de tout le forfait entier même si celui-ci n'est pas très élevé. Merci
⇒ *La municipalité souhaite s'en tenir au règlement intérieur et comme indiqué dans celui-ci, le forfait par enfant et par période de vacances à vacances, est applicable dès la 1ère présence.*

3. QUESTIONS DIVERSES

- Il serait bien de prévoir un peu de décoration dans le réfectoire des maternelles
⇒ A réfléchir sur les prochains budgets dans le respect des normes d'hygiène.
- Présentation de l'application NONA
⇒ Pour connaître le menu du restaurant scolaire, les allergènes, les produits bios et durables. Affichage **près** de chacune des entrées de l'école.

