



**MATINEE DES ADHERENTS
FCPE 78
22 novembre 2008
Carrières sous Poissy**

Après un solide petit déjeuner offert par la municipalité, Xavier Fernagu, Président départemental FCPE, ouvre la séance en accueillant les présents, excusant les absents et saluant les « têtes nouvelles ».

Thierry de Gevigney, président du conseil local FCPE

Thierry présente le Conseil local FCPE de Carrière sous Poissy et la situation à Carrières, où la FCPE est en progression. Il y a 12 maternelles/ primaires et 2 collèges, et la FCPE est présente dans 9 établissements.

Le conseil local compte 28 membres et un même nombre de sympathisants actifs.

Eddie Ait, maire de Carrières sous Poissy

Eddie Ait est heureux de retrouver ce matin des amis croisés sur d'autres combats. La municipalité entretient des liens avec les acteurs sociaux, militants, civils et sociétaux. Elle relance le Conseil Communal Educatif en 2009.

Monsieur le Maire apprécie les rappels fermes et forts lancés par la FCPE sur la laïcité, la gratuité et autres principes républicains qui lui sont chers. La FCPE est accueillie parmi les associations municipales, elle reçoit une subvention renforcée, alors au travail !

Jean-Jacques Hazan, président national de la FCPE

Jean-Jacques Hazan ouvre le débat sur la restauration scolaire.

RESTAURATION SCOLAIRE

Jean-Jacques Hazan dirige un restaurant scolaire du XII^e arrondissement de Paris, qui sert 1 300 000 repas par an. Après arrêt de la gestion privée du restaurant scolaire et passage en gestion directe, les déficits ont été maîtrisés. Les parents paient selon leur quotient familial, soit **1,30€ par repas en moyenne** pour un coût du repas de 7,50 à 7,60€

La FCPE, qui peut être considérée comme une « association de consommateurs » des élèves, a vocation de s'occuper non seulement de ce qui concerne leur travail scolaire, mais aussi leur environnement scolaire. Ceci transparait dans l'intérêt que portent les parents pour des sujets comme le poids des cartables, la restauration scolaire, ou les toilettes de l'école.

En janvier 2008, la FCPE a réclamé un **statut de la restauration scolaire** qui reconnaisse celle-ci comme service public à part entière :

☉ Tout élève doit avoir libre accès à la restauration scolaire, sans restriction d'aucune manière

Ce droit est mis à mal dans plusieurs communes chaque année, avec 3 jugements récents (Versailles, Marseille et Bordeaux). La restauration scolaire est un service non obligatoire, mais une fois ouverte, elle doit être un **service public** garantissant un **libre accès pour tous les élèves**. Si des restrictions sont votées par le Conseil Municipal, il faut savoir qu'elles sont illégales.

Parfois le libre accès n'est pas possible par manque de place : on est passé de 30% de mamans qui travaillent à 70%, d'où un nombre croissant de demi-pensionnaires. Il faut alors modifier l'organisation de la cantine (ex : horaires des services), et/ou envisager des travaux d'extension.

Les ressources financières des familles ne doivent pas constituer un frein à l'accès à la cantine : les parents doivent pouvoir acheter des tickets en fonction de leurs revenus. Pas de gratuité, mais une tarification adaptée, sans effet de rupture (pas de passage d'une « tranche » de prix à une autre). Le système doit être le plus redistributif possible.

Remarque : le système du forfait est plus économique que le paiement des repas à l'unité, qui est 20% plus cher (préparation de repas pour ceux qui sont « susceptibles de venir » et répercussion du coût des repas non consommés sur le tarif du repas à l'unité).

🍷 **La restauration scolaire doit être un outil de santé publique.**

La FCPE mène campagne pour la **lutte contre l'obésité**, en partenariat avec d'autres associations (« Que choisir ? », l'ANDRM = Association Nationale des Directeurs de Restauration Municipale, la PEEP, ...), avec courriers aux députés et aux sénateurs :

- un travail doit être mené avec la filière des fruits et légumes, pour augmenter leur ration à la cantine
- tout service de restauration scolaire doit avoir accès à une diététicienne
- une obligation de respect des règles nutritionnelles doit être instaurée
- les confiseries placées aux caisses des magasins doivent être interdites
- la publicité pour des aliments gras ou sucrés doit être interdite à la télévision.

Le Ministère de la Santé s'engage sur les 2 derniers points.

Remarque : que ce soit pour le plus sain des jus d'orange, ou pour une barre chocolatée, le même message apparaît en bas de l'écran (5 fruits et légumes par jour ...), ce qui est peu compréhensible pour les enfants !

🍷 **La restauration scolaire doit être de qualité**

Le GEMRCN (= Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition), ex-GPMDA (= Groupe Permanent d'Etude des Marchés des Denrées Alimentaires), préconise le grammage selon les âges, et des tableaux de fréquences pour les repas de restauration collective (des 3 ans aux personnes âgées). Ces **recommandations** ne sont pas appliquées ! (50% des collectivités ne savent pas qu'elles existent ; 80% ne choisissent les produits qu'en fonction de leur prix).

En attendant les textes qui rendent obligatoires ces recommandations, la FCPE fait campagne auprès de toutes les collectivités territoriales. Les textes, décrets, arrêtés sont prêts, mais il n'existe pas de support législatif pour faire passer la loi !

Plusieurs ministères sont concernés (Education Nationale, Agriculture, Finance, Douanes...).

En sortant de la gestion des cantines, le Ministère de l'Education Nationale montre qu'il se désintéresse du sujet.

Il existe le Programme National Nutrition Santé (voir annexe) ; dans la Circulaire de l'Ecolier de 2001 (voir annexe), on peut lire des tableaux de fréquences spécifiant le nombre maximal de fritures par semaine, le nombre minimal de fruits par semaine, des tableaux de grammages des aliments. Un cadre obligatoire est nécessaire, avec des règles assurant l'**équilibre nutritionnel** des repas, car regarder combien cela coûte ne suffit pas !

Remarque : il s'agit de l'équilibre nutritionnel « dans le ventre » et non sur le plateau ! Il faut s'assurer que la nourriture est mangée... donc qu'elle est mangeable ! Souvent, les cuisines privées (Sodexo, Accor, Compass, Avenance...) enlèvent aromates et fines herbes qui donne un **bon goût** aux aliments → avec des économies de ce type, elles finissent par enregistrer des croissances à 2 chiffres !

Il ne faut pas lésiner sur la qualité de la nourriture. Un bon standard atteignable est de 1,70€ dans l'assiette ; on observe souvent 1,40€ par repas.

Remarque importante : Attention! Les denrées consommées ne représentent que 25% du coût total d'un repas. Le reste est constitué du le coût de la transformation des aliments, des salaires, du matériel, etc.... Donc lorsque le prix des denrées augmente de 20%, **ce n'est pas le prix total du repas qui augmente de 20%**, la hausse n'est souvent que de quelques centimes. Maires, députés et sénateurs n'en ont souvent pas idée! Par facilité, ils préfèrent déléguer la restauration au privé.

Les entreprises de restauration privées gèrent une énorme masse de repas, souvent sans goût donc peu mangés. Il s'agit souvent d'assemblages d'aliments préparés ailleurs, de chauffage de rations toutes prêtes, de surgelés, mais pas de « cuisine ».

Lorsque la préparation est valorisée, cuisinée avec cœur, le repas qui en résulte est bon. Parfois meilleur qu'à la maison, où la maman qui rentre tard n'a pas toujours le temps de mitonner !

🍷 **La restauration scolaire doit être un moment convivial et éducatif**

L'encadrement doit être bien fait, pas par des surveillants qui hurlent !

La norme Afnor XFX50-220 du 5 octobre 2005 élaborée en collaboration avec la FCPE doit être appliquée par les collectivités. Elle implique un **temps minimum passé à table, la qualité de l'encadrement, des règles d'hygiène respectées et un environnement calme.**

Remarque : en maternelle, les enfants mangent mieux qu'en élémentaire car ils sont mieux encadrés, par du personnel plus proche. A cuisine égale, on ne mange pas pareil selon le service, la propreté, le bruit, le temps, la qualité de l'encadrement par des adultes. En cela aussi, la restauration scolaire doit être un **vrai service public** ! La mairie ne peut s'en absoudre, et si on le lui réclame, le maire doit faire des efforts.

Conclusion

Comme les recommandations ne sont pas des décrets, le parcours est long, depuis l'engagement de la FCPE sur ce thème :

2004 → Rapport FCPE/ANDRM (=Association Nationale des Directeurs de Restauration Municipale). La restauration scolaire doit être un vrai service public

2005 → Norme afnor

2006 → Recommandations sur la nutrition

2007 → Ministre de la Santé

Cela ne va pas vite. Il faut aller voir les maires et les conseils généraux !

Parce qu'elle est une fédération, la FCPE a des **pouvoirs locaux et nationaux**. Alliée à de puissantes associations comme « Que choisir ? » et l'ANDRM, elle arrivera à faire de la restauration scolaire un service public à part entière.

Débat

Le droit d'accès à la cantine :

Q : « Les mères qui ne travaillent pas et qui ont moins de 3 enfants n'ont pas droit à la cantine » Peut-on saisir le Tribunal Administratif ?

R : Toute famille refusée peut saisir gratuitement le Tribunal Administratif. Il vaut mieux écrire au maire en même temps. En général, la situation se règle très vite à l'amiable (il existe une jurisprudence lourde) !

Q : Les musulmans ne mangent pas le porc, les hindous ne mangent pas le bœuf, les juifs veulent manger kasher. Que penser des repas de substitution ?

Q : Les PAI ne sont pas pris en compte, notamment les allergies ou poly allergies. Les parents doivent fournir le repas, en fonction des menus. L'enfant diabétique n'est pas accepté car le collègue ne veut pas prendre la responsabilité.

R : Il n'y a aucune obligation à fournir un repas de substitution. Cependant, lorsque l'enfant ne peut pas manger, il semble normal de lui offrir autre chose pour qu'il puisse se nourrir ! On ne parle pas d'atteinte à la laïcité. Le particularisme est toutefois difficile à gérer. La facilité, c'est la dinde à tous les repas.

Pour les allergiques, il existe des textes signés (association des enfants allergiques, conseil national sur l'Alimentation, ANDRM). L'accueil des allergiques rejoint le combat pour l'accueil de tous les enfants, notamment des handicapés.

Le problème, c'est qu'il faut savoir faire le repas pour les allergiques. S'il s'agit de ne pas mettre de moutarde ou de vinaigrette, c'est simple. Par contre, dans les cas plus difficiles, il est normal que la famille fournisse un plateau-repas lorsque un ou plusieurs plats du menu sont interdits à l'enfant. Il existe des cuisines procurant des repas pour allergiques ; mais les plats disponibles sont peu nombreux donc très vite redondants.

La responsabilité est toujours portée par le responsable de la restauration scolaire, quelque soit le papier signé qui a été fourni :

- pour une école : maire / directeur de la restauration municipale
- pour un collège : président du conseil général/ chef d'établissement/ cuisine

Q : Le collègue a-t-il le droit d'interdire l'accès à la cantine à un enfant dont la carte n'a pas été réapprovisionnée ?

R : Non ! Même si sa famille n'a pas payé depuis 2 ans.

L'environnement de la restauration scolaire

Q : Pour un encadrement sérieux, combien d'enfants par adulte ?

R : en 1921, la proportion fixée a été de 1/45. Depuis, il n'y a pas de taux d'encadrement fixé, sauf pour le service des centres de loisirs : 1/8 pour les moins de 7 ans, 1/12 pour les plus de 7 ans. La norme est de 1/30 en élémentaire et 1/15 en maternelle. Bien sûr, 1/20 et 1/10 serait mieux ! Il y a du flou : les agents de services sont inclus dans le personnel encadrant.

Q : *Préconiseriez-vous la formation des encadrants de la restauration scolaire ?*

R : Cet encadrement représente peu d'heures de travail, donc est peu attractif. En général, on prend qui on trouve, sans souci de formation pédagogique.

Q : *Notons l'importance des conditions de la restauration : l'aménagement de claustres pour limiter l'espace et ne plus avoir à crier pour se faire entendre, l'abandon des tables de 12, la diminution de temps d'attente...*

R : Les enfants subissent les mauvaises conditions à la cantine → les enseignants subissent les enfants énervés après la cantine ! Le temps de cantine doit permettre aux enfants de décompresser, et non de marcher à la trique. Les agents de service sont-ils qualifiés pour donner un encadrement éducatif ?

Q : *Il existe des normes et des recommandations, ce qui est flou pour le maire. Quel est le cadre réglementaire ?*

R : Il y a 90 pages de normes, dont 12 sur la formation des encadrants. Les normes ne sont pas obligatoires. Mais ce qui fait la différence entre un bon et un mauvais restaurant, c'est l'ambiance, pas seulement ce que l'on mange. Avoir des portemanteaux, des couverts (et pas juste une cuillère), pouvoir se laver les mains, avoir des tables de 6 à 8, passer 1/2h à table, queue non comprise... Le temps de midi doit être un temps de convivialité et d'éducation. Impossible, si l'encadrant beugle, en mangeant son grec-frites-coca devant les enfants.

La qualité de la nourriture

Q : *Les enfants ne veulent que des pâtes, du riz car c'est ce qu'ils mangent chez eux (les fruits, le poisson et la viande sont trop chers).*

R : La présence de l'encadrement sert aussi à faire manger autre chose que des pâtes ou du riz. Il faut présenter plusieurs fois un nouveau produit (7 ou 8 fois) pour que l'enfant s'y habitue.

On peut tricher, comme à la maison (gratin de légumes...).

Le mélange féculent/légumes verts est de plus en plus populaire (de plus, la diminution de la ration de viande préconisée par les services de santé induit une consommation accrue de féculents).

Pour les légumes, il faut valoriser la transformation ; utiliser les légumes frais de saison revient aussi cher que les légumes en conserve mais pour une qualité supérieure.

En cuisine, tout est possible lorsqu'on respecte les normes d'hygiène.

S'il existe des omelettes toutes faites surgelées, fraîches à réchauffer, liquide en brique à cuire, en poudre, ... on peut aussi casser des œufs, sous certaines conditions d'hygiène, et cuire une omelette comme à la maison. C'est un peu difficile (il faut éviter la contamination par les bactéries qui sont sur les coquilles) mais on a le droit de le faire.

Comment engager des actions locales ?

Q : *Il faut valoriser des expériences locales qui vont dans le bon sens, pour convaincre certains élus frileux.*

R : Le Bio utilisé dans certaines communes est valorisé (*Le Monde* cite Annecy, Lorient,...)

Le passage de la gestion privée à la gestion directe se répercute dans les comptes (disparition du déficit car on économise les 15% de marges empochées par les cuisines privées).

Les élus, et les gestionnaires reçoivent les revues « La Cuisine collective », et « Néo restauration », donc connaissent bien les revendications de la FCPE.

Q : *Que peut-on faire pour engager le maire à monter une cuisine centrale municipale ? Si, dans la réalité, il n'existe qu'une commission des menus, et Avenance qui sert ce qu'il veut ?*

R : Si le maire ne s'intéresse pas à l'école, s'il se contente de faire un chèque à une entreprise privée, on peut se battre. Après tout, il s'est engagé à faire progresser la commune ! Pétitions, mobilisation pour agir, association des gens, convocation de la presse...

Si le service public est totalement détruit dans la municipalité, il est difficile à reconstruire. C'est un choix politique ! Attention, dans le 78 la tendance est d'aller vers le privé. La pression des parents,

qui sont consommateurs/payeurs, doit permettre de faire valoir leurs droits. Le CNAFAL (= Conseil National des Associations Familiales Laïques) peut être consulté si l'on doit aller au tribunal.

Q : On peut aller devant le maire, le conseil général, le conseil régional. Mais comment pouvons-nous avoir des compétences techniques suffisantes pour argumenter de façon efficace ?

R : Ni le maire, ni le conseiller général ou régional ne sont « callés ». On peut s'appuyer sur ce qui existe ailleurs et dire que c'est cela qu'on veut. Le maire peut consulter un autre maire, s'il veut se renseigner. Il est possible que plusieurs communes s'associent.

L'étude des rapports de la direction des services vétérinaires est riche en informations.

Le contact avec des associations de diététiciennes, l'ANDRM ou la FCPE est utile.

On peut s'appuyer sur les décisions prises dans le 91 et le 92, qui ont mis en place des choses intéressantes.

Consultez le site de la FCPE 78 (www.fcpe78.fr) si vous avez besoin d'aide. Vous trouverez des liens avec la FCPE nationale, la FCPE départementale et vous pourrez correspondre avec d'autres conseils locaux, pour voir ce qui se fait ailleurs.

Q : Si le Conseil Général fait fermer une cuisine sur place car elle n'est pas aux normes, que peut-on faire ?

R : Il faut demander des preuves ! Comme le rapport de la direction des services vétérinaires. Si on ne peut l'obtenir, il faut mobiliser les gens (montrer les intérêts de la cuisine sur place par rapport à une cuisine centrale).

Attention, lorsqu'on présente des revendications, il faut penser à les classer selon un ordre de préférence ou d'urgence : passage au bio, amélioration de l'encadrement... on ne peut tout avoir d'un coup.

Le prix

Q : Les présidents de conseils locaux ont besoin d'outils. Comment connaître le prix de l'assiette ? Cela fait partie du périscolaire et cela est difficile à savoir.

R : Lorsqu'on achète les repas à une entreprise privée, le prix de l'assiette est connu.

Attention aux marges arrières : on paie l'assiette 1,25€, mais une fois ajoutées les marges arrières (25 à 30% reversés en fin d'année), on se rend compte qu'il n'y a en fait que 1,05€ dans l'assiette !

Les augmentations du prix des denrées sont une excuse commode pour justifier de l'augmentation du prix de repas. Mais les prix de seulement 10 produits sur 4000 augmentent, et une hausse de 30% du prix du blé par exemple, ne majore le prix de la baguette que d'1 ou 2 centimes.

Lorsqu'une mairie utilise une entreprise de restauration privée, elle paie 2 fois la cuisine centrale (ex : Villepinte) :

- la municipalité paie la construction de la cuisine aux normes
- la municipalité paie une dotation pour l'amortissement de sa cuisine

De plus, il arrive que, lorsqu'une cuisine a la capacité de produire plus de repas que nécessaires, les repas préparés en plus sont vendus par l'entreprise privée à une commune voisine, avec l'obtention de marges énormes.

Q : Si le Conseil Général décide d'augmenter les prix, que faire ?

R : On peut agir via le conseil d'école ou le conseil d'administration.

Q : Pourquoi 10% du prix du repas est-il reversé dans le budget du lycée ?

R : Il s'agit du reversement du prix des fluides (eau, gaz, électricité).

Q : Chez nous, le tarif au repas est de 9,27€, c'est cher !

R : C'est beaucoup trop cher. En attendant de pouvoir renégocier le prix, essayer de tirer un maximum du prestataire. Pour ce prix là, la prestation devrait être excellente ! Le prix moyen raisonnable est entre 7,50 et 8,00€.

Attention aux prestataires qui « achètent la clientèle » des jeunes en présentant 4 desserts au choix au self!

Nous avons vu que les hausses de prix des denrées se répercutent faiblement sur le prix du repas, puisque le coût de la matière première ne représente que 25% du coût total du repas. De la même façon, **l'utilisation de denrées de qualité ou Bio n'influence que très peu le coût du repas.**

Les différents types de restauration scolaire

❶ **Cuisine sur place ≠ cuisine centrale.**

Dans la cuisine centrale, les repas sont faits à l'avance puis transportés jusqu'aux établissements scolaires. Si les repas sont fabriqués peu de temps à l'avance et transportés pas trop loin, il y a moins de risque de voir diminuer leurs qualités gustatives et nutritives.

❷ **Liaison froide ≠ liaison chaude**

Pour limiter le développement des bactéries, la nourriture doit être conservée à une température inférieure à 10°C ou supérieure à 63°C. A tout moment, la température des aliments est mesurée pour s'assurer qu'ils sont hors de la zone à risques sanitaires.

Liaison froide : les aliments, mis en barquettes, sont cuits à l'avance dans une cuisine centrale. Puis ils sont refroidis rapidement et conservés à une température inférieure à 10°C. Ils sont acheminés en camion frigorifique jusqu'à l'établissement scolaire, et mis au frigo ; puis les barquettes sont réchauffées au four avant d'être consommées. Le temps de refroidissement et de réchauffement des aliments, où leur température est comprise entre 10 et 63°C, ne doit pas dépasser 3h en tout. Les risques de rupture de la chaîne du froid existent avec ce type de liaison (→ prolifération bactérienne).

Liaison chaude : les plats sont préparés le matin en cuisine centrale, apportés en camion dans des conteneurs isolés pourvus de plaques chaudes, puis stockés en armoire chaude à l'arrivée. Les qualités gustatives et nutritionnelles peuvent être atteintes (frites = purée en bâtons !).

❸ **Gestion**

La gestion publique ou privée s'accommode de tout type de systèmes. Les cuisines centrales publiques existent (Annecy, Lorient, Lons-le Saunier), en liaison froide ou en liaison chaude. La gestion privée de qualité existe. Mais elle est onéreuse.

Annexe: En savoir plus?

Actions de la FCPE sur le sujet de la nutrition :

<http://www.20minutes.fr/article/260830/A-la-Une-La-FCPE-reaffirme-ses-revendications-la-qualite-dans-l-assiette-avant-tout.php>

<http://www.fcpe78.fr/spip.php?breve65>

<http://www.andrm.fr/Actualites-LA-FCPE-REJOINT-LES-PROPOSITIONS-DE-L-ANDRM-POUR-L-INSTAURATION-D-UNE-LOI-CADRE-POUR-LA-RESTAURATION-SCOLAIRE-153.htm>

Plan National Nutrition Santé:

<http://www.mangerbouger.fr/menu-secondaire/pnns/le-pnns/>

Circulaire de l'Ecolier 2001:

http://www.ville-barentin.fr/default_zone/documents/circulaire.htm

ACTUALITE FEDERALE ET DEPARTEMENTALE

Prochains rendez-vous

Réunions de secteurs

Suite du congrès ordinaire (apurement des comptes et quitus à la trésorerie 2007)

5 juin 09 : congrès statuaire à Guyancourt

6 juin 09 : congrès départemental avec Philippe Meirieu (ateliers de travail le matin; réunion grand public l'après-midi) ; thème non choisi pour l'instant.

RASED

La mobilisation de la FCPE pour la défense du RASED reprendra après les élections professionnelles du 2 décembre, sur plusieurs fronts :

- Campagne en Conseil d'école pour expliquer aux parents à quoi sert le RASED, comme cela fonctionne, pourquoi on en a besoin

- Rassemblement entre conseils locaux pour construire un **livre blanc de la circonscription**

- Que faire en cas de suppression des postes de maîtres E ? (si 3 000 postes sont supprimés, 10 000 écoles seront touchées, soit ¼ des écoles françaises).

Maternelle

La maternelle est menacée ; la supprimer ferait faire de grosses économies à l'Etat.

La suppression de la maternelle pour les moins de 3 ans, qui concerne 230 000 enfants, permettrait de retirer 10 000 postes.

Or cette mesure risque d'entamer l'opinion : 97% des français sont favorables à la maternelle.

D'où une **campagne de dénigrement** de celle-ci → on y change les couches-culottes, on y fait la sieste, on n'y apprend que ¾ d'heure en 1 semaine. Et ce n'est pas fini, d'autres horreurs vont sûrement suivre.

Alors qu'ailleurs en Europe on investit dans la maternelle et le primaire, et qu'au Québec les candidats s'affrontent sur qui diminuera le plus les effectifs des classes, nous faisons tout le contraire en France!

Aménagement du temps

Que se passera-t-il si les élèves ayant bénéficié des 2 h de soutien redoublent quand même ? Le bilan de ces 2h sans résultats nous fera-t-il revenir au RASED et à plus d'heures de classe ?

Poids des cartables

Des syndicats de médecins sont prêts à délivrer des certificats de dispense contre le port de charges lourdes.

La FCPE travaille avec médecins et kinésithérapeutes. Vous pouvez consulter le site « mtondos » à cette adresse : www.mtondos.biz

La situation est différente selon les maires. L'équipement d'une classe en mobilier ergonomique coûte 7000€ au lieu de 5000€ pour du mobilier normal.

Une action est menée auprès du ministère pour obtenir plus de livres : si des exemplaires restent en classe, les enfants n'auront plus à les transporter dans leur cartable.

Enfin, des intervenants kiné dans les écoles permettraient aux enfants à apprendre comment soulager leur dos.

Cette campagne doit se poursuivre jusqu'à ce que des actions soient prises.

Réforme du lycée

Personne ne sait rien de la réforme pédagogique du lycée.

Si nous souhaitons une réforme, nous espérons que celle qui vient ne sera pas seulement de la poudre aux yeux.

Des actions suivent, après les élections du 2 décembre.

La matinée s'achève par un apéritif offert par la municipalité de Carrières, qui permet à chacun de débattre entre adhérents, ou de glisser quelques mots à nos présidents national et départemental.
