



Conflans Sainte Honorine

# Restauration scolaire 2018/2019

## Rapport



# Table des matières

<b>AVANT-PROPOS</b> .....	<b>3</b>
<b>REMERCIEMENTS</b> .....	<b>4</b>
<b>I. LE CONTEXTE :</b> .....	<b>6</b>
A. LA CUISINE CENTRALE.....	7
B. LE RENOUVELLEMENT DU CONTRAT .....	7
C. LE SYSTEME DE RESERVATION/ANNULATION DES REPAS : .....	7
<b>II. L'ANALYSE DES RESULTATS DU QUESTIONNAIRE</b> .....	<b>8</b>
A. LA FREQUENTATION .....	8
<i>Figure 1_Avis exprimés par école et par élève</i> .....	8
<i>Figure 2_Répartition du nombre d'enfants par foyer</i> .....	9
<i>Figure 3_Fréquentation par type de repas</i> .....	9
<i>Figure 4_Nombre de jours de fréquentation par semaine</i> .....	10
B. LA VISION DES PARENTS .....	11
1. La consultation des menus.....	11
<i>Figure 5_Mode de consultation du menu par les parents</i> .....	11
<i>Figure 6_Le déjeuner (Equilibre/Qualité/Quantité) pour les parents</i> .....	12
<i>Figure 7_Le goûter (équilibre/qualité/quantité) pour les parents</i> .....	12
2. Par le retour des enfants .....	13
<i>Figure 8_Parents_Mots_Commentaires_Déjeuner</i> .....	13
<i>Figure 9_Parents_Mots_Commentaires_Goûter</i> .....	14
C. LA VISION DES ENFANTS .....	15
<i>Figure 10_Enfants_Fréquence_Consultation_Menu</i> .....	15
<i>Figure 11_Enfants_Menus&amp;Appétit</i> .....	15
<i>Figure 12_Enfants_Statisfaction_Qualité des repas</i> .....	16
<i>Figure 13_Quantités_non_consommées</i> .....	16
<i>Figure 14_Enfants_Faim_après_repas</i> .....	17
D. LE SYSTEME DE RESERVATIONS ET LA TARIFICATION .....	18
1. Le système de réservation en ligne .....	18
<i>Figure 15_Réservation_Fréquence_Difficultés</i> .....	18
<i>Figure 16_Delai_Réservation_Satisfaction</i> .....	19
<i>Figure 17_Delai_acceptable_en_jours</i> .....	19
<i>Figure 18_Tarifification_évaluation</i> .....	20
<i>Figure 19_Paiement_amélioration_des_repas</i> .....	20
<i>Figure 20_Hypothèse_tarif_acceptable</i> .....	21
<b>III. AMELIORATION :</b> .....	<b>22</b>
<b>ANNEXES</b> .....	<b>23</b>
ANNEXE 1 – EP CONFLANS RAPPORT COMMISSAIRE ENQUETEUR 2018.....	23
ANNEXE 2 – QUESTIONNAIRE FCPE RESTAURATION SCOLAIRE 2018-2019 .....	23
ANNEXE 3 - LA GAZETTE EN YVELINES 29 JUIIN 2018 .....	23

## Avant-Propos

Ce document ne peut être utilisé sans accord explicite et écrit de la FCPE.

Toute reproduction sous quelque forme que ce soit est interdite.

## Remerciements

La FCPE de Conflans Sainte Honorine remercie les parents d'élèves bénévoles qui ont permis l'élaboration et la diffusion du questionnaire sur la restauration scolaire ainsi que l'analyse puis la synthèse des résultats.

Et surtout aux parents et aux enfants qui ont exprimés leurs avis, un grand



## Introduction

Suite à nombreuses interrogations et inquiétudes remontées par les parents des enfants scolarisés et fréquentant la restauration scolaire sur la commune de Conflans Sainte Honorine, la FCPE (fédération des conseils de parents d'élèves) a souhaité recueillir leurs avis.

Ce recueil d'avis a été réalisé au travers d'un questionnaire sur la restauration scolaire qui se décompose en différentes parties :

- La fréquentation
- La vision des parents
- La vision des enfants
- Le système de réservations

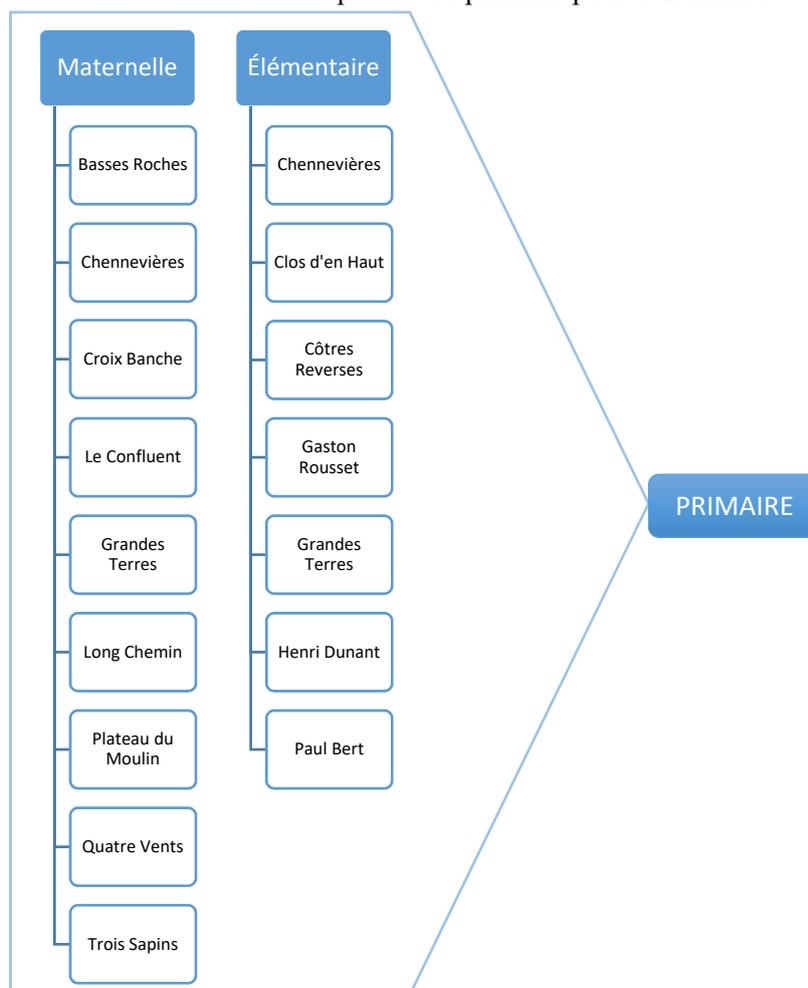
Après l'analyse des données des différentes parties, nous concluons par les suggestions et commentaires, et un regard sur ce qui se fait sur d'autres communes en matière de restauration scolaire.

## I. Le contexte :

Conflans Sainte Honorine est une ville du département des Yvelines en Ile de France qui compte 35 019<sup>1</sup> résidents en 2015 dont la décomposition<sup>2</sup> par tranche d'âge est la suivante :

	2015	%	2010	%
<b>Ensemble</b>	<b>35 019</b>	<b>100,0</b>	<b>35 380</b>	<b>100,0</b>
0 à 14 ans	7 340	21,0	7 152	20,2
15 à 29 ans	6 173	17,6	6 873	19,4
30 à 44 ans	7 424	21,2	7 186	20,3
45 à 59 ans	6 921	19,8	7 402	20,9
60 à 74 ans	4 476	12,8	4 070	11,5
75 ans ou plus	2 685	7,7	2 696	7,6

La ville accueille environ 4200 élèves<sup>3</sup> sur les établissements publics de primaire pour 162 classes :



<sup>1</sup> INSEE, RP2010 (géographie au 01/01/2012) et RP2015 (géographie au 01/01/2017) exploitations principales. Source : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-78172>

<sup>2</sup> INSEE, dossier complet commune de Conflans Sainte Honorine, page 1, 25/02/2019

<sup>3</sup> Source : <https://www.conflans-sainte-honorine.fr/vie-pratique/enfance-jeunesse/ecoles/>

## A. La cuisine centrale

Une enquête publique a été menée du 21/02 au 23/03/2018 sur la modification du plan local d'urbanisme, le rapport<sup>4</sup> indiquait le motif de l'enquête « *SECTEUR CUISINE CENTRALE : Cet équipement, situé au sein d'une zone urbanisée, est appelé à être transféré sur un autre site où les nuisances de son fonctionnement pourront être mieux gérées et présenteront moins d'impacts.* »

Sur les 9 avis recueillis<sup>3</sup>, les informations suivantes ressortaient :

- **Risque de baisse de la qualité de l'alimentation des scolaires**
- Incertitude sur le devenir des parcelles libérées
- Coûts de la création d'un nouvel équipement de cette nature
- Les nuisances argumentées sont un prétexte à une opération immobilière
- **L'externalisation va à l'encontre des principes du développement durable**
- Il convient de transformer la zone du Renouveau en logements et ne pas maintenir en cet emplacement les activités industrielles et artisanales

Le transfert de la cuisine centrale dans une zone non résidentielle paraissait approprié.

Sur la qualité du repas et la non incidence de la délocalisation de la cuisine centrale, la réponse apportée par la municipalité n'est pas apparue suffisamment claire au rapporteur. (Annexe 1)

## B. Le renouvellement du contrat

En 2012, l'équipe municipale de Conflans Sainte Honorine a signé un contrat de 6 ans en délégation de service public (DSP) avec Elior. Ce contrat arrivait à son terme le 31/08/2018.

Une offre de marché public a été émise pour faire appel aux prestataires.

La société ELIOR a remporté ce nouveau marché pour une durée de 4 ans.

Des craintes lors de la réunion publique du 18 juin 2018 avaient déjà été soulevées :

## C. Le système de réservation/annulation des repas :

Les parents ont des difficultés avec le site de réservation/annulations des prestations du périscolaire, ce qui engendrent des facturations de non consommées. Les délais de réservations/annulations sont une forte contrainte compte tenu des rythmes de travail des parents, des maladies de l'enfant ne nécessitant pas de visite médicale, maladies d'un enfant d'une fratrie, etc...

Les questions soulevées lors des réunions publiques ont fait place à des craintes des parents lors du premier trimestre de l'année scolaire 2018-2019 concernant les repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Nous avons aussi reçu des retours négatifs sur les contraintes du nouveau système de réservation/annulation mis en place par la municipalité pour la rentrée 2018-2019.

Compte-tenu de ces questionnements, la FCPE de Conflans Sainte Honorine a souhaité mettre en place un questionnaire pour recueillir un plus grand nombre d'avis.

---

<sup>4</sup> Michel GENESCO, *Enquête publique relative à la modification n°4 du plans local d'urbanisme de la commune de Conflans Sainte Honorine, Rapport, conclusions et avis motivé.*

## II. L'analyse des résultats du questionnaire

En février 2019, la FCPE Conflans a mis en place un questionnaire numérique (annexe 2) afin de recueillir les avis.

Au 26/04/19, nous avons 393 réponses de foyers représentant 587 élèves sur les 4200 élèves des groupes scolaires.

### A. La fréquentation

Sur les 14 écoles du primaire (pour rappel : maternelle + élémentaire = primaire), 13 ont apporté des réponses soit **92,85 %** des écoles pour **14%** des élèves.

Figure 1\_Avis exprimés par école et par élève



La forte mobilisation sur les écoles du Clos d'en Haut, de Chennevières et du Confluent laissent à penser que le service de restauration scolaire est plus sujet à insatisfaction.

Des parents d'élèves ont notamment reportés un mauvais service, pas assez de quantité servie au premier service, des quantités restantes au second service sans que les élèves puissent avoir accès à de compléments, repas servis froids et pas assez de temps pour déjeuner.

On peut s'interroger sur le bon dosage servi tant au premier service qu'au deuxième ainsi que sur la gestion du temps pour laisser à chaque élève le temps de déjeuner dans de bonne condition.

Figure 2\_Répartition du nombre d'enfants par foyer

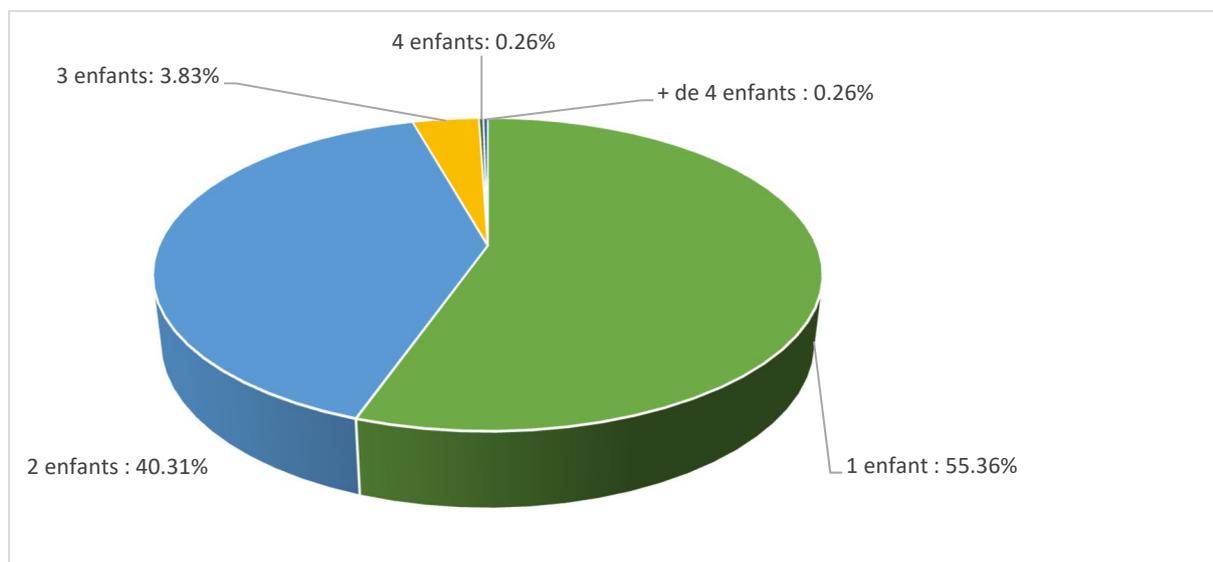
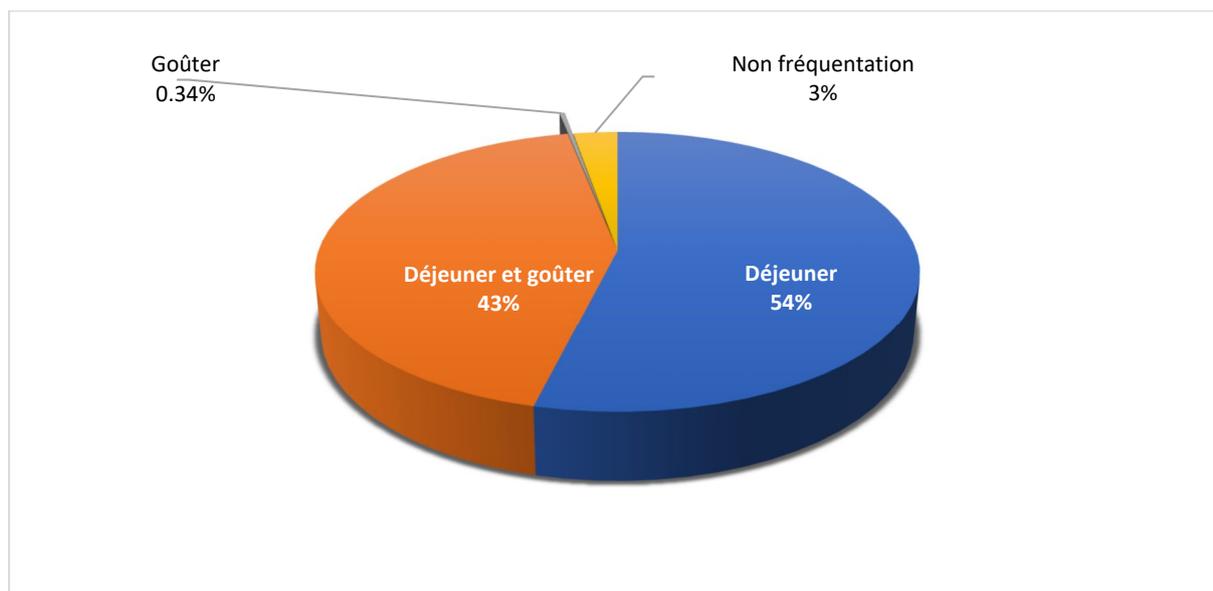


Figure 3\_Fréquentation par type de repas



54% des enfants ne vont pas à la garderie du soir.

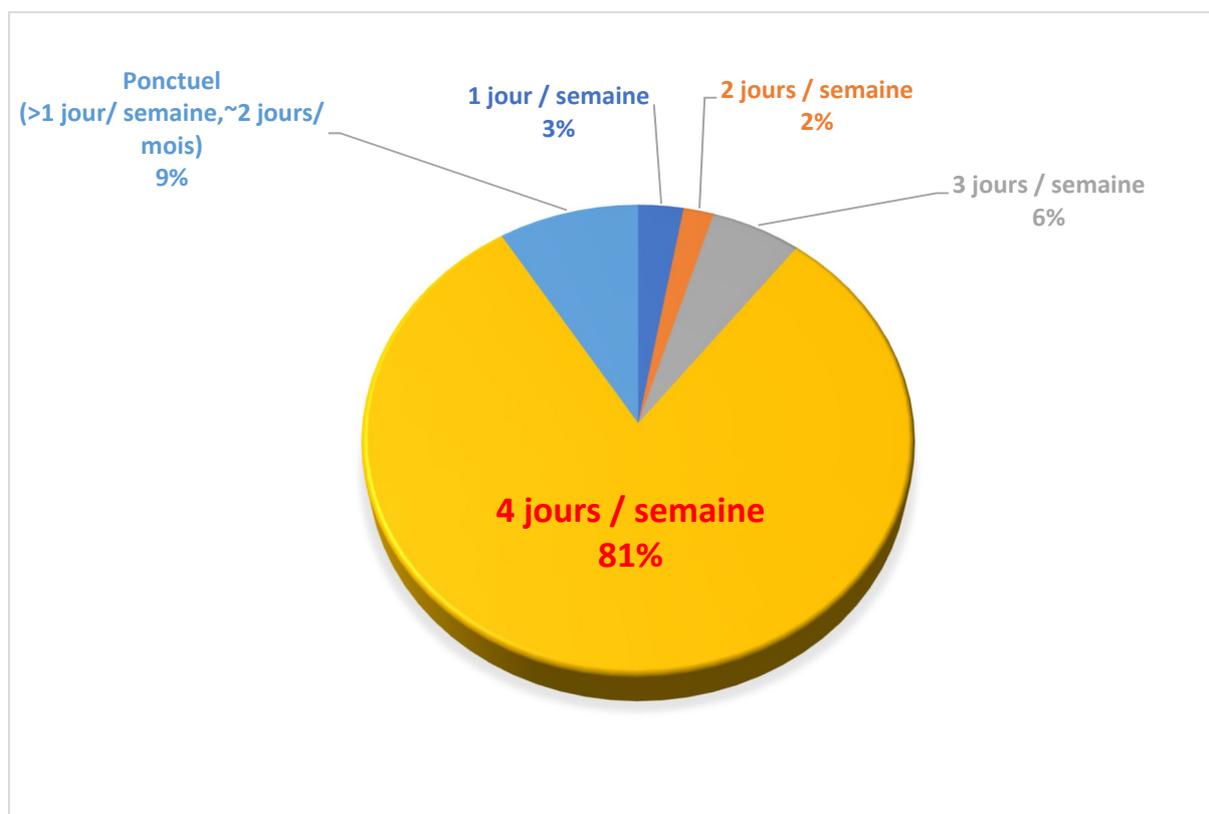
Cependant, il reste un nombre important (43%) d'élèves bénéficiant du goûter.

Des commentaires de parents d'élèves ne bénéficiant pas de goûter indiquent que ceux-ci « se jettent sur le goûter à la maison », « ont très faim » car n'ont **pas déjeunés** ou **en quantité insuffisante**.

Les sondés, dont les enfants ne fréquentent pas la restauration scolaire, évoquent pour les motifs suivants :

- 50 % pour convenances personnelles,
- 15 % pour cause de tarifs trop élevés,
- 15% pour non-satisfaction des menus proposés,
- 10% dont les enfants sont à l'internat,
- 10% pour des intolérances alimentaires.

Figure 4\_Nombre de jours de fréquentation par semaine



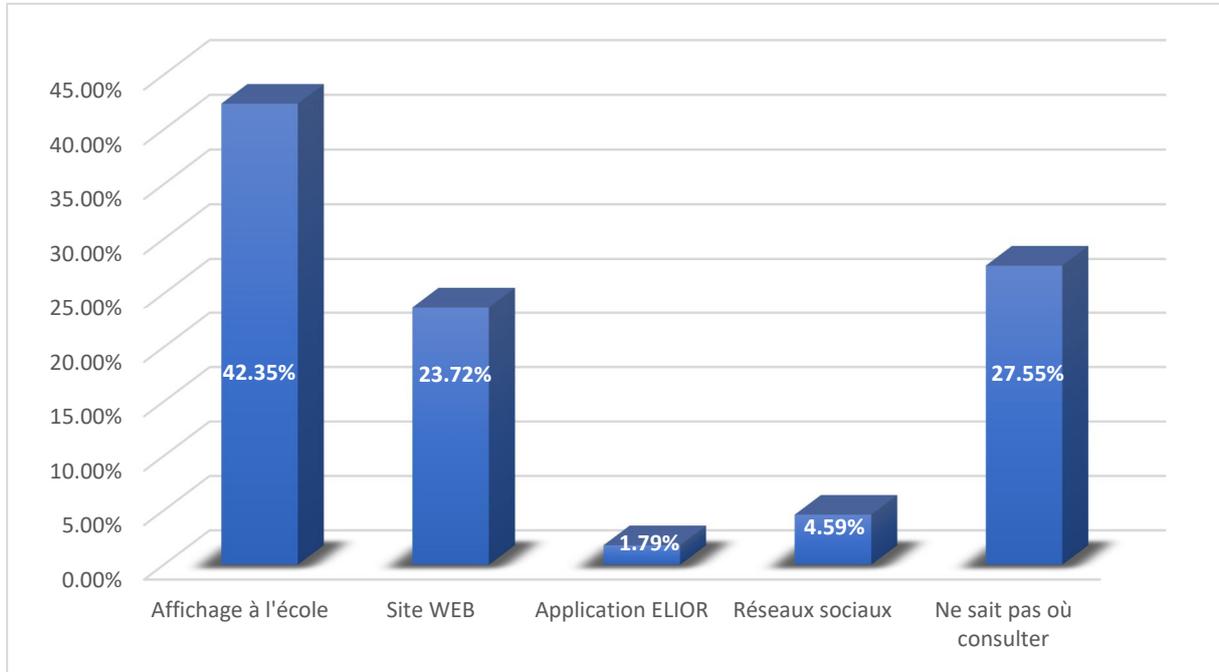
569 élèves fréquentent la restauration scolaire pour le déjeuner soit 97% dont 491 sur toute la semaine à savoir lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Ce qui leur permet de juger de l'équilibre, de la qualité et la quantité des repas fournis.

## B. La vision des parents

### 1. La consultation des menus

Figure 5\_Mode de consultation du menu par les parents



Environ 75% des parents consultent quotidiennement les menus par affichage papier à l'école ou par voie numérique.

25% consultent au moins 2 supports de diffusion :

- Affichage à l'école
- Sites web (Mairie, Elior, FCPE)

**28%** des parents ne savent pas où consulter les menus.

#### Observations :

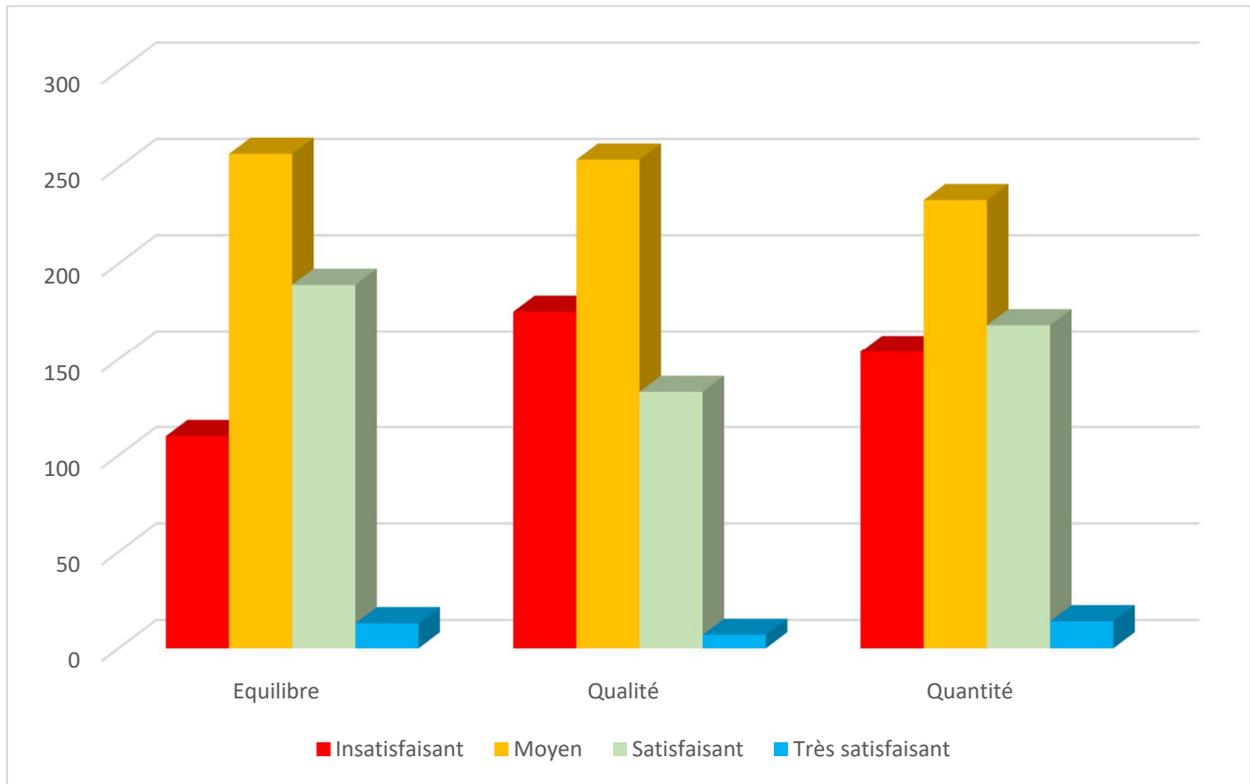
L'affichage du menu revêt une grande importance étant le support privilégié par les parents pour prendre connaissance du menu.

Les changements de menus ne sont pas répercutés sur l'affichage papier et les différentes sources numériques, pas plus que sur le site web d'ELIOR.

Si l'on tient compte du délai nécessaire pour la préparation des repas (3 jours), les parents ne comprennent pas l'inadéquation de certains mets servis avec ceux indiqués sur le menu.

a) Pour le déjeuner

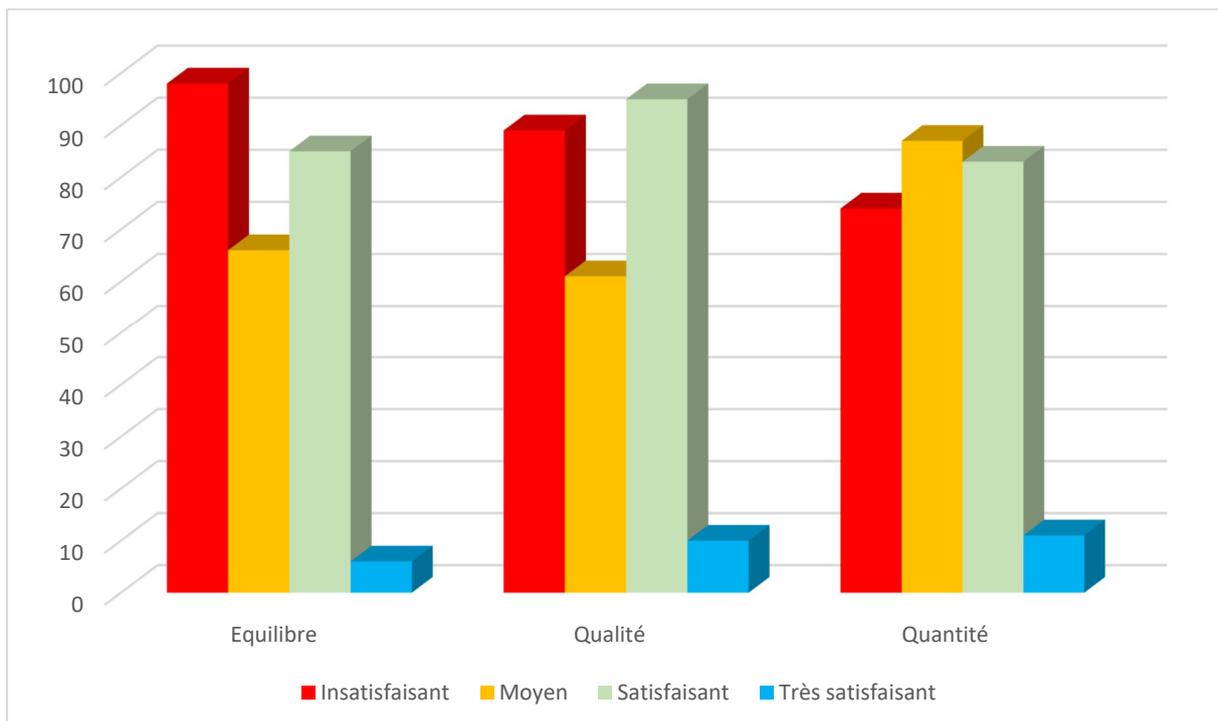
Figure 6\_Le déjeuner (Equilibre/Qualité/Quantité) pour les parents



Tant en équilibre, qu'en qualité et en quantité, l'appréciation est moyenne. Après l'analyse des commentaires, nous constatons que le niveau de satisfaction « moyen » exprimé est négatif.

b) Pour le goûter

Figure 7\_Le goûter (équilibre/qualité/quantité) pour les parents





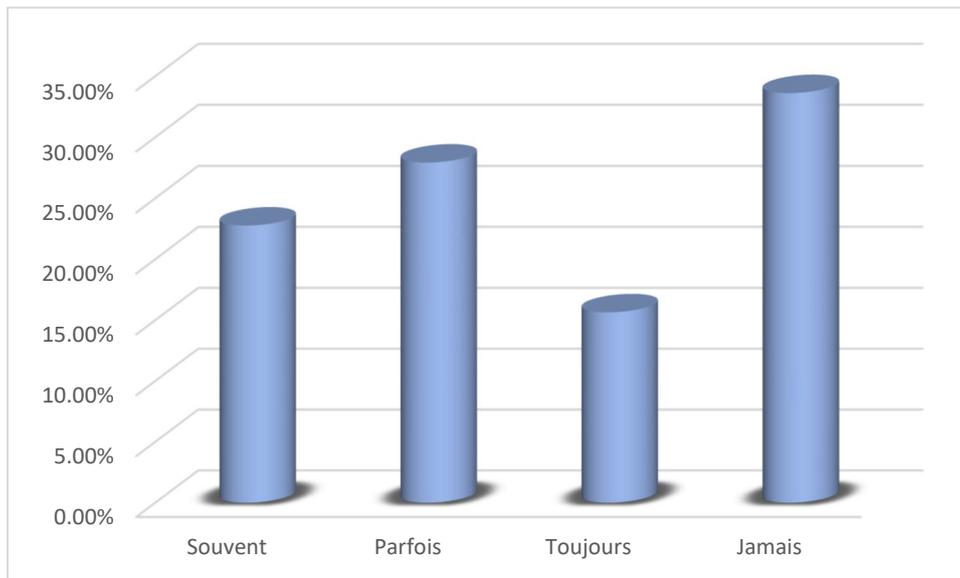


### C. La vision des enfants

Dans le questionnaire, nous avons souhaité interroger les enfants. Nous avons recueilli 571 avis pour 571 enfants fréquentant le déjeuner et 245 commentaires sur les changements que les enfants souhaiteraient.

#### a) *La consultation des menus*

Figure 10\_Enfants\_Fréquence\_Consultation\_Menu



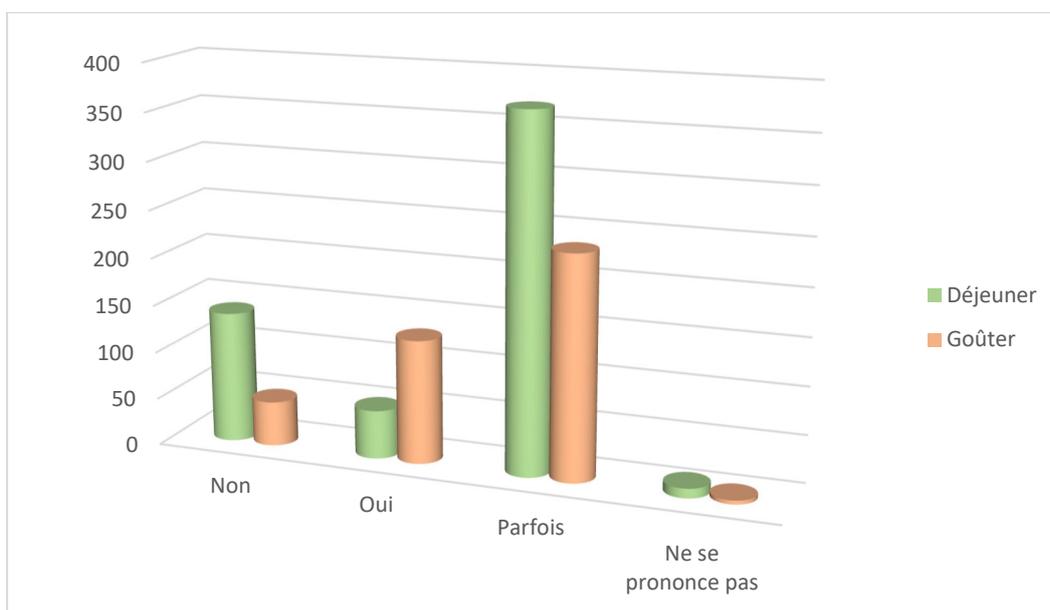
Au même titre que leurs parents, 2/3 des enfants consultent le menu.

L'affichage à l'école est indispensable et la répercussion des changements doit être faite au plus vite pour leur permettre de prendre connaissance du menu du jour.

#### b) *Appétit et menus proposés*

Pour les repas proposés leur donnent-ils envie de manger :

Figure 11\_Enfants\_Menus&Appétit



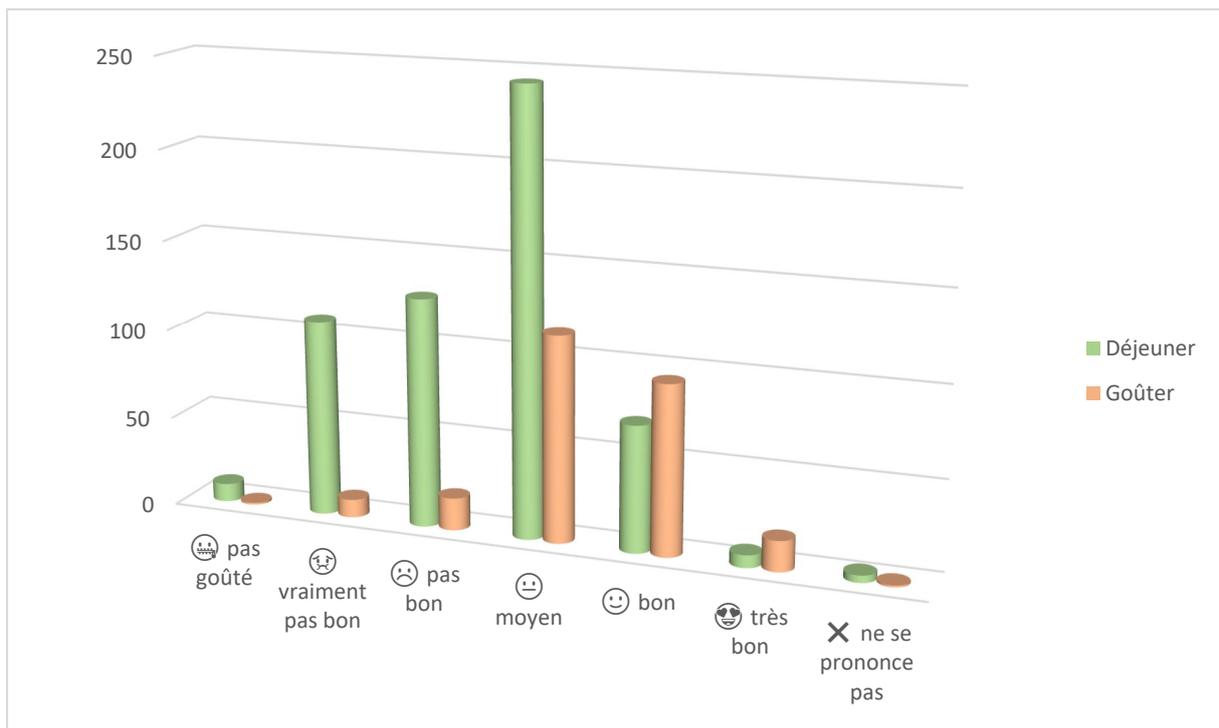
L'appétit de 25% des enfants n'est pas attisé lorsqu'ils consultent le menu pour le déjeuner et 11% pour le goûter. Seulement 9% des enfants affirment avoir envie de manger les plats proposés pour le déjeuner et 31% pour le goûter.

65% sont mitigés, c'est en fonction du menu proposé.

c) *Satisfaction des menus servis*

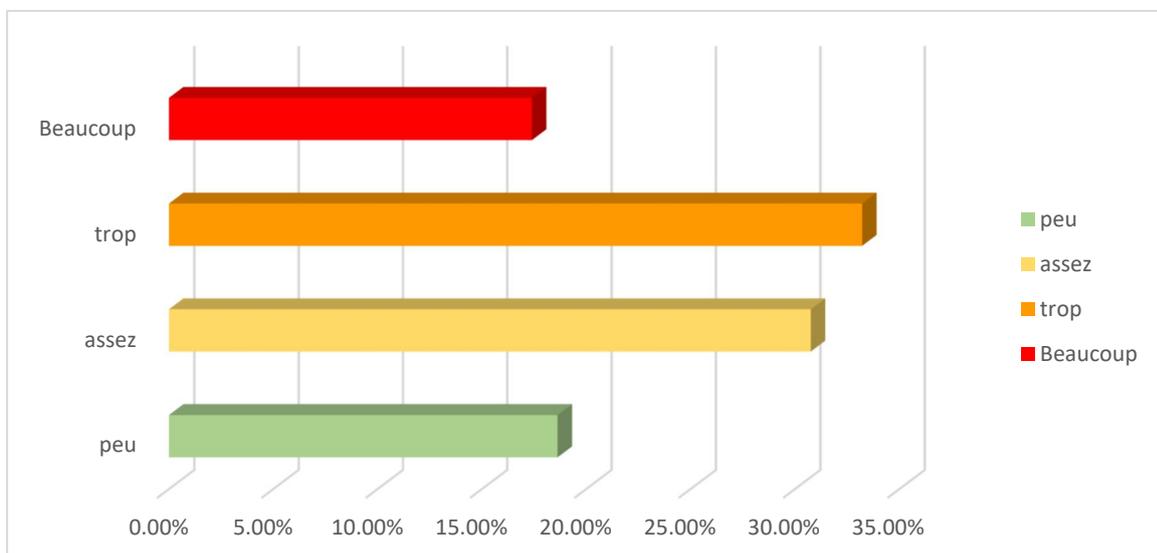
En terme de qualité, les enfants répondent « moyen » comme ce que nous avons constaté pour les réponses apportées par les parents. Et au regard des commentaires, ce « moyen » tire vers le pas bon.

Figure 12\_Enfants\_Satisfaction\_Qualité des repas



d) *Le gaspillage*

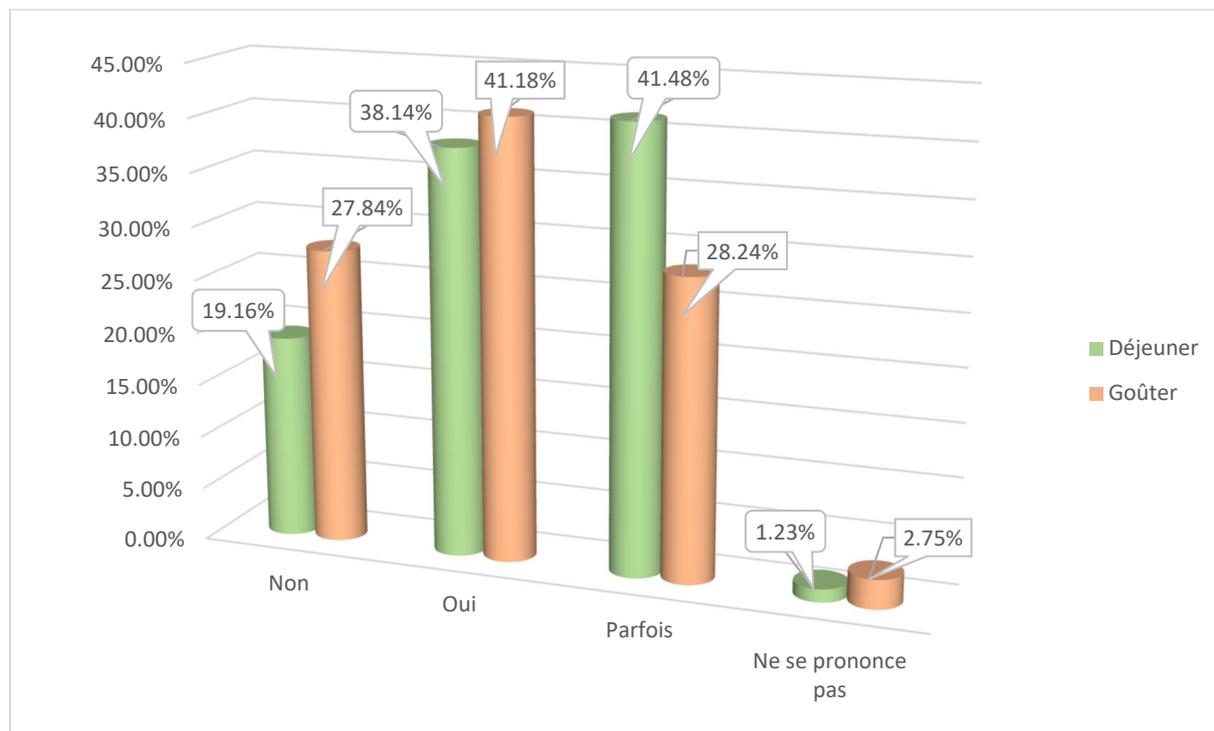
Figure 13\_Quantités\_non\_consommées



e) *La sensation de faim*

Après le déjeuner, 38% des enfants déclarent avoir toujours faim et 41% après le goûter.

Figure 14\_Enfants\_Faim\_après\_repas



La quasi majorité des enfants goûtent les plats.

Les enfants ont notifié les motifs de ce gaspillage, et pour beaucoup ils ont conscience qu'il est « mal » de jeter la nourriture.

Les motifs principaux avancés :

- Pas bon, manque de goût
- Trop de sauce
- Odeur pas bonne
- N'aime pas le repas donc ne mange pas
- Mange que du pain qui n'est pas forcément bon
- Pas assez de temps pour manger

f) *Les améliorations souhaitées*

**« Avoir un vrai cuisinier qui cuisine vraiment »**

**« Mettez des aliments plus bon à manger »**

**« J'aimerais que ce soit bon à chaque fois »**

- ✓ Plus de simplicité dans les plats
- ✓ Pas de sauce
- ✓ Moins de plats « bizarres »
- ✓ Pas de mélange des légumes et des féculents
- ✓ Plus de fruits
- ✓ Plus de « choses qu'on aime »
- ✓ Plus de choix
- ✓ Plus de quantité, « pour pouvoir se resservir si on a encore faim »

## D. Le système de réservations et la tarification

### 1. Le système de réservation en ligne

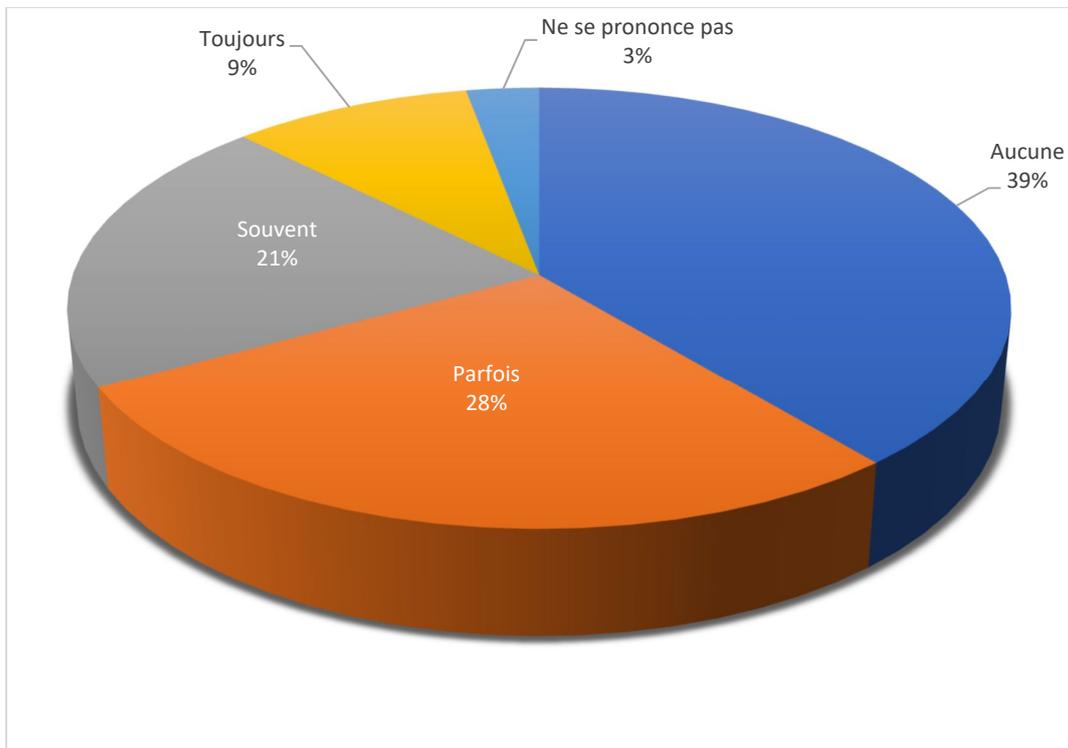
#### a) Les difficultés rencontrés

Comme nous l'indiquions en début de ce rapport, beaucoup de parents ont remonté des difficultés avec le nouveau système de réservation/annulation des prestations périscolaires.

La communication de la municipalité vers les parents ne semble pas avoir été comprise. Des clarifications et guide de l'utilisateur pour la plateforme en ligne serait un plus.

58% des sondés ont eu des problèmes avec le système de réservations en ligne

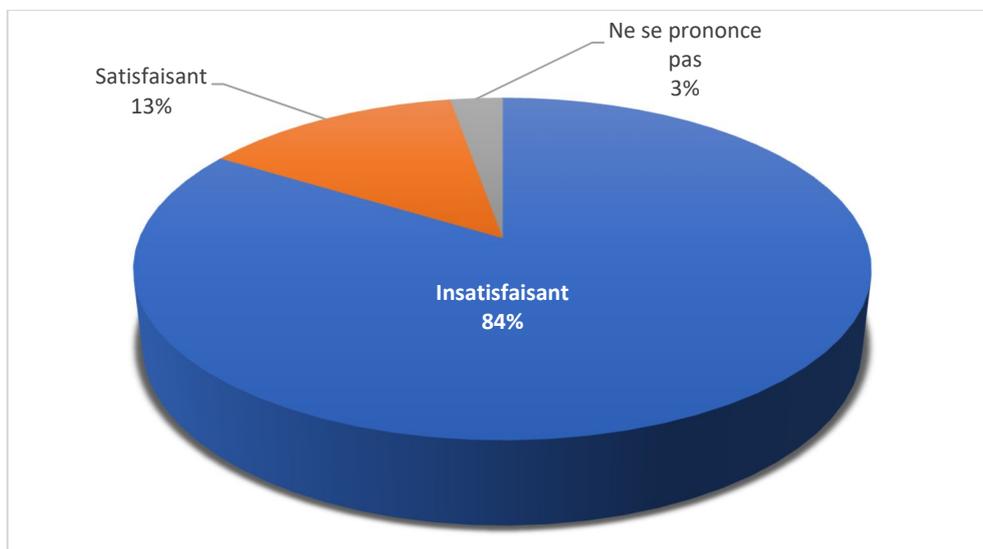
Figure 15\_Réservation\_Fréquence\_Difficultés



b) Les délais de réservation

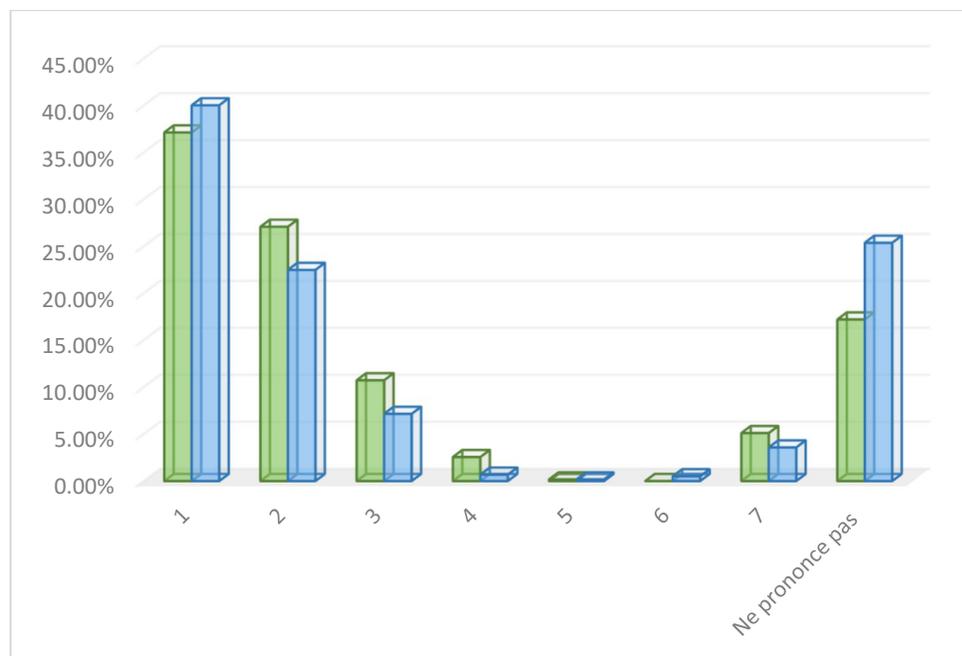
84% d'insatisfaction sur les délais de réservations et d'annulation, les sondés estimant qu'ils ne sont pas en adéquation avec les contraintes horaires professionnelles, sans compter les grèves de transports, enfants malades sans certificat médical, enfants malades et incidences sur la fratrie, etc...

Figure 16\_Delai\_Reservation\_Satisfaction



Pour une majorité le délai acceptable se situe à 1et 2 jours.

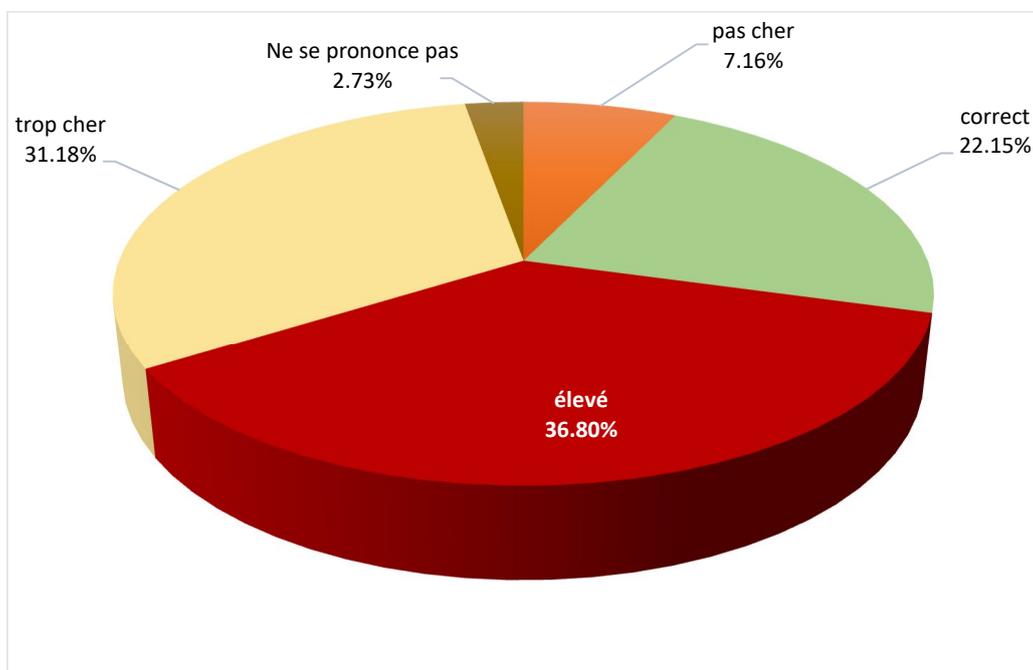
Figure 17\_Delai\_acceptable\_en\_jours



c) *La tarification*

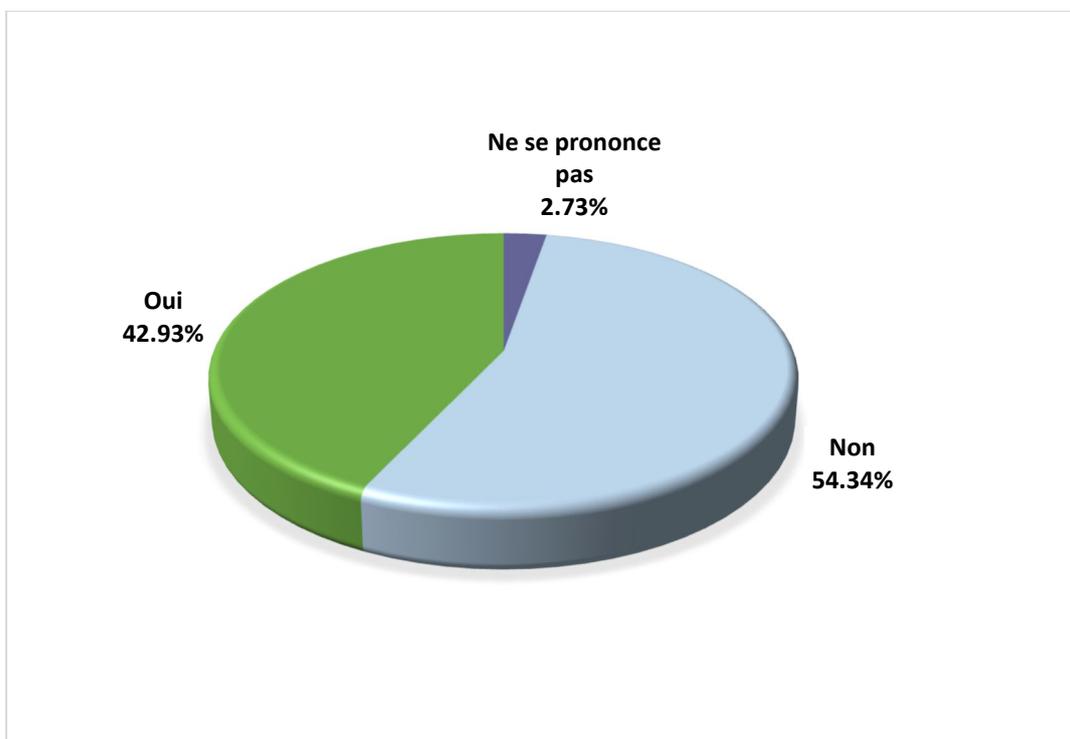
68% estiment que le prix payé est élevé à trop cher.

Figure 18\_Tarifcation\_évaluation



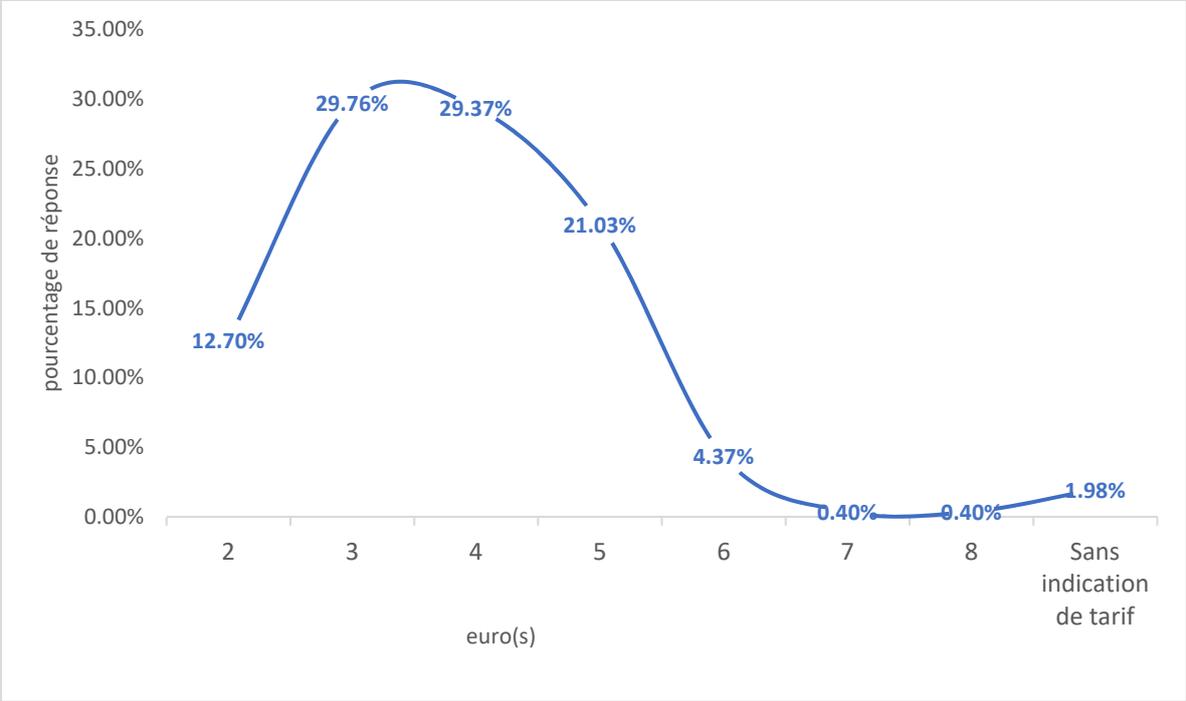
43% des parents indiquent qu'ils pourraient payer plus l'amélioration des repas.  
54% y sont opposés.

Figure 19\_Paiement\_amélioration\_des\_repas



Pour les 43% qui ont émis l'hypothèse de payer plus la répartition du prix acceptable est la suivante

Figure 20\_Hypothèse\_tarif\_acceptable



### III. Amélioration :

Les parents ont constaté une forte dégradation de la qualité et des quantités des repas par rapport à l'année précédente.

156 suggestions/commentaires ont été indiquées :

*« Par pitié changer de prestataire ! Aux vues de toutes les écoles de Conflans j'ai du mal à imaginer que l'on ne puisse pas faire une cuisine municipale de qualité avec de vraies recherches sur le goût, la variété, la diversité... c'est à leur âge que tout se joue au niveau de la nourriture et de l'appréhension De l'équilibre Alimentaire et la cantine est en train de tout fiche en l'air. »*

*« Les repas sont souvent servis froids. Cela pourrait être intéressant de faire des repas un thème pédagogique qui associerait les enfants à la conception des menus et pourquoi pas à la culture des légumes. La transmission du bien et bon manger se joue au primaire et peut se faire de manière ludique, gourmande et citoyenne. »*

*« Que les parents fournissent les goûters ce qui réduirait les frais et on peut apporter la quantité et qualité à nos enfants. »*

*« 4 composantes pourquoi pas mais les menus doivent être adaptés au goût des enfants (sauces souvent inadaptées par exemple, ou viandes grasses ...). Qu'il y ait assez à manger de tout pour tous les élèves de manière équitable (1er, 2ème ou 3ème service). Goûters adaptés aux plus jeunes (pas de camambert, pas de pain d'épices etc etc en maternelle par exemple car aliments au goût trop "fort" pour des touts petits qui du coup ne mangent pas et que l'on récupère morts de faim à la garderie !) »*

- ✓ Prévoir des quantités suffisantes pour la satiété et aussi en cas d'accident :  
**Note :** Il a été demandé à un enfant qui a malheureusement fait tomber son plateau de ramasser et de manger ce qu'il pouvait !
- ✓ Plus d'aliments que les enfants aiment
- ✓ Moins de plats élaborés
- ✓ Formation des personnels de service : trop de disparité dans les quantités servies entre les différents services, impolitesse, obligation pour les enfants de finir
- ✓ Plus de choix : une viande et un poisson par repas, entrée, légumes, féculents, fromage, dessert
- ✓ Développer une application en ligne pour choisir les aliments proposés pour les repas
- ✓ Plus de variétés, des fruits et légumes de saison
- ✓ Plus de produits bio, de circuits courts
- ✓ Pas de gâteaux industriels
- ✓ Moins de bruit dans le réfectoire
- ✓ Changer de fournisseur
- ✓ Avoir un vrai cuisinier plutôt que ces sociétés de restauration collectives

Des solutions existent pour éviter de faire appel aux sociétés de restauration collective pour développer le goût par une cuisine saine à base de produits de saisons et en circuit court et issue de l'agriculture biologique.

Des communes se sont affranchies des sociétés de restauration collective comme Avignon qui propose une cuisine de qualité faite par une équipe dans leur cuisine sur place tout en gérant leur propre approvisionnement.

La mauvaise nutrition ou la mal nutrition provoque des maladies et/ou affections qui deviendront à moyen terme un problème majeur de santé publique.

Œuvrons pour manger mieux au sein des cantines scolaires.

## Annexes

Annexe 1 – EP Conflans rapport commissaire enquêteur 2018

Annexe 2 – QUESTIONNAIRE FCPE Restauration Scolaire 2018-2019

Annexe 3 - La Gazette en Yvelines 29 juin 2018

***ENQUÊTE PUBLIQUE RELATIVE A  
LA MODIFICATION N°4 DU PLAN LOCAL  
D'URBANISME DE LA COMMUNE DE  
CONFLANS SAINTE HONORINE***

**Du 21 février au 23 mars 2018 inclus**

**RAPPORT, CONCLUSIONS ET AVIS MOTIVE**

**Michel GENESCO**

***Commissaire-enquêteur près le TA de Versailles***

**SECTEUR DU GYMNASSE FOCH** : Ce secteur représente une superficie de 4 400 m<sup>2</sup> dont le foncier est communal. Il est occupé par un gymnase dont les caractéristiques ne répondent plus aux normes en vigueur en matière de sécurité et d'accessibilité, d'un parking, d'un terrain de basket et par les emprises d'un habitat collectif de niveau R + 5 (Résidence des Ormes).

Il est prévu d'engager un programme immobilier de 54 logements intégrant un nouveau gymnase semi enterré.

Le projet nécessite un changement de classification du zonage du secteur, actuellement UB, en UAa.

**SECTEUR HÔTEL DE VILLE** : Il s'agit d'une perspective de restructuration et de renouvellement urbain concernant un ensemble de parcelles de propriété communale.

L'objectif vise à conférer à ce secteur une cohérence et une harmonie architecturales qui lui font défaut et à accueillir de nouveaux logements, bureaux et commerces de centre-ville.

Les effets induits par ce projet concernent, en particulier, la démolition de l'ex cinéma « Cinéville » auquel nombre d'habitants se sont déclarés attachés.

Afin de permettre la mutation des espaces concernés, la place de la Mairie, classifiée UL, serait désormais en zone UA.

**SECTEUR CUISINE CENTRALE** : Cet équipement, situé au sein d'une zone urbanisée, est appelé à être transféré sur un autre site où les nuisances de son fonctionnement pourront être mieux gérées et présenteront moins d'impacts.

Ceci conduit à modifier la classification des parcelles en cause, actuellement UE, en UBb à vocation résidentielle

**Avis liés directement aux six secteurs particuliers faisant l'objet de projets de modification des règles d'urbanisme local**

Sans surprise, les deux secteurs les plus « sensibles » en termes d'enjeux économique, sociologique et humain du projet dans sa globalité sont GYMNASSE FOCH et HÔTEL DE VILLE qui rassemblent la très grande majorité des avis individuels et collectifs exprimés.

De façon plus inattendue, le projet concernant le secteur PARC CONFLANS EST, en dépit de son impact paysager potentiel non négligeable, n'a pas soulevé d'émotion considérable. Il est vrai que le proche voisinage de ce secteur est peu urbanisé et habité.

**S'agissant du secteur CUISINE CENTRALE, les avis sont partagés, sans opposition ni approbation clairement identifiées.**

Enfin, les secteurs THALES et PAUL BRARD, sans être totalement ignorés, n'ont pas recueilli un nombre significatif d'avis. On peut même considérer qu'un quasi consensus s'est dégagé sur l'intérêt de mener à bien les opérations envisagées.

Les avis exprimés, secteur par secteur, sont synthétisés ci-après, et classifiés selon les thématiques qui se sont dégagées au regard de l'analyse de ces opinions. Ils sont déclinés sans hiérarchisation ni ordre d'importance ou de priorité.

- **CUISINE CENTRALE (9 avis recensés)**

- **Risque de baisse de la qualité de l'alimentation des scolaires**
- **Incertitude sur le devenir des parcelles libérées**
- **Coûts de la création d'un nouvel équipement de cette nature**
- **Les nuisances argumentées sont un prétexte à une opération immobilière**
- **L'externalisation va à l'encontre des principes du développement durable**
- **Il convient de transformer la zone du Renouveau en logements et ne pas maintenir en cet emplacement les activités industrielles et artisanales**

- **PAUL BRARD (7 avis recensés)**

- **Quelle quantité de nouveaux logements sera prévue par cette opération ?**
- **Situation des petits commerces pendant les travaux**
- **Problèmes accrus de stationnement**
- **Demande de limitation de la hauteur des nouveaux bâtiments remplaçant celui démoli**

- **THALES (3 avis recensés)**

- **Demande d'affectation de la zone ainsi modifiée à des fins artisanales génératrices d'emplois**
- **Favoriser l'implantation d'activités engagées vers la transition énergétique**
- **Offre déjà bien présente en matière de « bricolage » dans les zones commerciales voisines et risque de dépérissement des quincailleries de centre-ville**

**Le dépouillement plus affiné et analytique fait donc apparaître un total de 245 avis réellement exprimés**

Enfin, trois courriels comportant 8 avis ont été reçus postérieurement à la clôture de l'enquête ; ils ne sont donc pas comptabilisés dans le recensement

## 2-2 HÔTEL DE VILLE

2-2-1 : *La démolition de l'ex cinéma est-elle indispensable ?*

2-2-2 : *Peut-il être inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments classés ?*

2-2-3 : *Devenir de la parcelle UL modifiée*

2-2-4 : *Quels sont nouveaux les commerces et les services prévus à cet emplacement ?*

2-2-5 : *Une offre culturelle et sociale sera-t-elle maintenue sur ce secteur ?*

2-2-6 : *Comment le surcroît de circulation et de stationnement seront-ils gérés ?*

## 2-3 PARC CONFLANS EST

2-3-1 : *La hauteur maximale autorisée par le nouveau règlement est excessive*

2-3-2 : *Pourquoi supprimer des terrains de sport ?*

2-3-3 : *Les terrains sont en secteur inondable*

2-3-4 : *Risque de dégradation du paysage*

2-3-5 : *Le développement touristique n'apportera rien aux habitants*

2-3-6 : *Nuisances liées à la proximité immédiate de la RN 184*

## 2-4 CUISINE CENTRALE

2-4-1 : *Quel est le devenir des parcelles dont la classification est modifiée ?*

2-4-2 : *La qualité de l'alimentation des scolaires sera-t-elle affectée par l'externalisation de cette cuisine ?*

## **2-4 CUISINE CENTRALE**

**2-4-1 : Quel est le devenir des parcelles dont la classification est modifiée ?**

Dans l'immédiat, l'équipement va être repris par un prestataire pour une durée de 2-3 ans pour maintenir l'activité de la cuisine centrale. A terme, il est envisagé la construction de nouveaux logements sur ce site en cohérence avec la vocation résidentielle des emprises contiguës.

**Réponse satisfaisante ; les perspectives ainsi décrites contribuent au renouvellement urbain préconisé.**

**2-4-2 : La qualité de l'alimentation des scolaires sera-t-elle affectée par l'externalisation de cette cuisine ?**

La qualité de l'alimentation des cantines scolaires n'est pas liée au site de production puisque l'approvisionnement se fait dans les deux cas en liaison froide.

**Réponse peu claire ; devra être développée et précisée ultérieurement.**

## **2-5 PAUL BRARD**

**2-5-1 : Quelle quantité de nouveaux logements est prévue pour cette opération ?**

L'opération prévoit la construction d'environ 150 logements sur site et la réhabilitation d'environ 80 logements.

**Réponse satisfaisante**

**2-5-2 : Situation des commerces locaux pendant les travaux**

Ils resteront accessibles durant le chantier

**Dont acte mais préciser qu'ils seront ensuite relocalisés au sein de nouveaux emplacements intégrés au sein du programme de requalification urbaine.**

- **CUISINE CENTRALE** : Le projet de transfert de cet équipement environné de foyers d'habitations paraît pertinent
- **THALES** : Ce secteur enclavé et difficilement accessible depuis le centre s'avère inadapté à toute urbanisation. Le projet de création d'une zone commerciale et de chalandise est approprié.

\*

\* \*

**De ce qui précède et considérant que :**

- *Le projet de modification du PLU respecte et applique les principes de la politique édictée à l'échelon régional en matière de croissance démographique maîtrisée et de densification des centres urbains.*
- *Le projet ne bouleverse pas les équilibres sociologiques et architecturaux du territoire concerné*
- *Le projet s'accompagne d'améliorations significatives en matière de revitalisation du centre-ville et de renouvellement urbain au profit de secteurs parfois dégradés au plan de l'habitat ou des équipements.*
- *Le Maître d'ouvrage a répondu à la quasi-totalité des légitimes préoccupations exprimées par la population particulièrement nombreuse à s'être manifestée*
- *Les Personnes Publiques Associées n'ont pas exprimé de réserves ni d'observations majeures sur le projet*

## La restauration scolaire

Nous, FCPE représentant des parents d'élèves, avons reçu beaucoup de requêtes des parents depuis septembre 2018 concernant la cantine scolaire tant sur la qualité, la variété des repas que sur les modalités de réservation en ligne.

Afin d'avoir des échanges objectifs avec la Mairie, nous sollicitons votre avis via ce questionnaire. La première partie est réservée aux parents et la seconde aux enfants.

Ce questionnaire est anonyme et nous ne collectons pas votre adresse email. Vous pouvez toutefois nous la transmettre à la fin du questionnaire. Un formulaire peut être complété par enfant.

Cela ne vous prendra que 2 à 3 minutes de votre temps.

Merci pour vos contributions.

\*Obligatoire

### 1. À quelle(s) école(s) va (vont) votre/vos enfant(s) \*

- Le Confluent
- Paul Bert
- Gaston Rousset
- Basses-Roches
- Chennevières
- Croix-Blanche
- Long-Chemin
- Quatre-Vents
- Plateau-du-Moulin
- Grandes-Terres
- Clos-d'en-Haut
- Cotes-Reverses
- Henri-Dunant
- Trois-Sapins

### 2. Nombre d'enfants fréquentant l'école \*

- 1
- 2
- 3
- 4
- + de 4

### 3. Votre/vos enfant(s) fréquente(nt) la restauration scolaire (déjeuner et/ou goûter) \*

- Oui
- Non

## Consultation du menu

### 4. Je consulte le menu \*

- Oui
- Non
- Je ne sais pas où le consulter

### 5. Si oui, où consultez-vous le menu

- Affichage à l'école
- Site Web
- Autre : \_\_\_\_\_

### 6. Pour quel(s) repas \*

- Déjeuner
- Goûter
- Déjeuner et goûter

## Parents, que pensez-vous du déjeuner ?

### 7. Quel(s) jour(s) votre/vos enfant(s) déjeune(nt) à la cantine \*

Pour une fréquentation régulière, merci de nous indiquer les jours. Pour une fréquentation ponctuelle, indiquer 'parfois'

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	parfois
Jour	<input type="checkbox"/>					

### 8. Que pensez-vous du déjeuner proposé à votre/vos enfant(s) en terme de \*

	Insatisfaisant	Moyen	Satisfaisant	Très satisfaisant
Équilibre	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Qualité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Quantité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### 9. Si vous considérez que le déjeuner n'est pas satisfaisant, merci d'indiquer les raisons ci-après

\_\_\_\_\_

## Parents, que pensez-vous du goûter ?

### 10. Quel(s) jour(s) votre/vos enfant(s) participe(nt) au goûter \*

Pour une fréquentation régulière, merci de nous indiquer les jours. Pour une fréquentation ponctuelle, indiquer 'parfois'

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	parfois
Jour	<input type="checkbox"/>					

### 11. Que pensez-vous du goûter en terme de \*

	Insatisfaisant	Moyen	Correct	Très correct
Équilibre	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Qualité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Quantité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### 12. Si vous considérez que le goûter n'est pas satisfaisant, merci d'indiquer les raisons ci-après

\_\_\_\_\_

## Parents, que pensez-vous du déjeuner et du goûter ?

13. **Quel(s) jour(s) votre/vos enfant(s) participe(nt) au \***  
Pour une fréquentation régulière, merci de nous indiquer les jours. Pour une fréquentation ponctuelle indiquer 'parfois'

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	parfois
Déjeuner	<input type="checkbox"/>					
Goûter	<input type="checkbox"/>					

14. **Que pensez-vous du déjeuner proposé à votre/vos enfant(s) en terme de \***

	Insatisfaisant	Moyen	Satisfaisant	Très satisfaisant
Equilibre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quantité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. **Si vous considérez que le déjeuner n'est pas satisfaisant, merci d'indiquer les raisons ci-après**

\_\_\_\_\_

16. **Que pensez-vous du goûter proposé à votre/vos enfant(s) en terme de \***

	Insatisfaisant	Moyen	Correct	Très correct
Equilibre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quantité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

17. **Si vous considérez que le goûter ne n'est pas satisfaisant, merci d'indiquer les raisons ci-après**

\_\_\_\_\_

**Que pensez-vous de la tarification ?**

Pour information, le prix du repas hors frais d'encadrement s'élève à environ 1,90€

18. **Le prix que vous payez est selon vous \***

	1	2	3	4
pas cher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
trop cher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

19. **Accepteriez-vous de payer plus cher pour l'amélioration des repas ? \***

Oui  
 Non

**Quel serait le prix raisonnable par repas ?**

20. **En euro(s)**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<input type="checkbox"/>									

**Au sujet des modalités de réservation/annulation**

Depuis la rentrée 2018, les modalités de réservation et d'annulation ont été modifiées.

21. **Avez-vous rencontré des difficultés avec le système de réservations en ligne ? \***

Toujours  
 Souvent  
 Parfois  
 Aucune

22. **Si oui, quelle(s) difficulté(s)**

\_\_\_\_\_

23. **Que pensez-vous des délais de réservation et d'annulation \***

Pour mémoire, pause méridienne : 7 jours (à minuit) avant la date souhaitée de fréquentation, goûter : 3 jours (à minuit) avant la date souhaitée de fréquentation

Insatisfaisant  
 Satisfaisant

**Quel délai serait acceptable**

24. **Délai (en jours) \***

	1	2	3	4	5	6	7	Non concerné
Déjeuner	<input type="checkbox"/>							
Goûter	<input type="checkbox"/>							

**Les enfants, que pensez-vous de vos déjeuners/goûters ?**

25. **Je consulte le menu**

Toujours  
 Souvent  
 Parfois  
 Jamais

26. **Les déjeuners/goûters proposés te donnent envie de les manger \***

	Oui	Parfois	Non	Non concerné
Déjeuner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Goûter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

27. **Que penses-tu de la qualité des déjeuners/goûters \***

	☹ pas goûté	☹ vraiment pas bon	☹ pas bon	☹ moyen	☺ bon	☺ très bon	✗ non concerné
Déjeuner	<input type="checkbox"/>						
Goûter	<input type="checkbox"/>						

28. **Laisse-tu à manger dans ton assiette**

	1	2	3	4
Peu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beaucoup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

29. **J'ai faim après le \***

	Oui	Non	Parfois	Non concerné
Déjeuner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Goûter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

30. **Si tu as indiqué oui ou parfois, pourquoi**

\_\_\_\_\_

31. Que souhaiterais-tu changer à la cantine pour rendre les déjeuners/goûters plus agréables

---

**Votre/vos enfant(s) ne fréquente(nt) pas la restauration scolaire**

32. Pour quelle(s) raison(s) \*

- Trop cher  
 Convenances personnelles  
 Insatisfaction du menu proposé  
 Autre : \_\_\_\_\_

**Vos suggestions et commentaires**

33.

---

---

---

---

**Pour les résultats de l'enquête, vous pouvez nous communiquer votre adresse email**

Résultats de l'enquête, modes de consultation du menu, etc...

34. Votre email

---

Merci pour votre participation 😊

FCPE Conflans Primaire <http://www.fcpe78.fr/cl/conflans/>



Fourni par  
 Google Forms



## Repas scolaires : les parents circonspects

La présentation des nouveautés pour les repas scolaires n'a pas forcément convaincu les parents présents.

29 juin 2018

Le 19 juin dernier, une réunion publique s'est tenue à la salle des fêtes pour présenter le nouveau cahier des charges d'Elior, prestataire chargé de la restauration scolaire. « Nous avons remporté le marché passé par la mairie reconductible sur une durée de quatre ans, précise Sandra Boulhobra, responsable du service client chez Elior. Nous étions déjà présents depuis 2012. »

Le prestataire cherche à valoriser les produits bio et le circuit-court. Mais les repas sont préparés à la cantine centrale de Liancourt (Oise), ce que déplorent les parents. « Pourquoi n'avons nous pas conservé la cuisine centrale ? », demande Cécile Ribet-Retel, vice-présidente de la Fédération des parents d'élèves de l'enseignement public conflanaise. « Elle devenait obsolète », lui répond Josiane Simon, adjointe à la scolarité.

Le public s'est également inquiété du grammage des portions, passant de 500 à 420 grammes. « On a des enfants qui disent avoir encore faim, s'inquiète Cécile Ribet-Retel. On attendra leur retour. » Pour Jean-Baptiste Gauthier, responsable du service enfance-scolarité, « il y a des menus moins populaires que d'autres, comme le poisson » pour expliquer cette faim.

## ARTICLES SIMILAIRES