Paris, le 23 juin 2005

PROCES–VERBAL DU CICA

**Séance du 2 juin 2005**

La séance est ouverte sous la présidence de M. Pierre AIDENBAUM, Maire du 3e arrondissement.

**Etaient présents** : M. Pierre AIDENBAUM, Mme Camille MONTACIÉ, M. Yves CONTASSOT, Mme Christine FREY, M. François LONGÉRINAS, Mme Claudine BLANCHET-BARDON, M. Jack-Yves BOHBOT.

**Absents excusés** : M. Michel CHAUDANSON ; M. Olivier FERRAND ; Mme Marie LANTIER ; Mme Claire-Marie NEUFVILLE ; M. Philippe STIERLIN.

**Absents** : M. Alexandre CARRERE.

*

*  *

Secrétaire de séance : Mme Christine FREY

M. AIDENBAUM prend la parole et remercie l'assistance pour sa participation à ce CICA consacré à l'alimentation à l'école. Il rappelle que ce thème est inscrit dans le cadre du Printemps de la Démocratie Locale.

M. AIDENBAUM remercie M. COUTEL, Directeur de Cabinet de M. Eric FERRAND, adjoint au Maire de Paris chargé de la vie scolaire et d'aménagement des rythmes scolaires, d'être présent ainsi que Mesdames CARRIERE et DIDIER, diététiciennes de la société SCOLARES, prestataire dans les écoles du 3ème arrondissement, Mme BARBIER-GANDOLFI, diététicienne, habitante de l'arrondissement et parent d'élève, et enfin Mme BOSSER, responsable de la Caisse des Ecoles du 3ème arrondissement.

Mme FREY rappelle que le Printemps de la Démocratie Locale, dont le point d'orgue sera le 18 juin prochain à Bercy, est une manifestation qui a lieu dans l'ensemble des arrondissements parisiens. Elle précise que le Maire de Paris a souhaité que les citoyens s'emparent et débattent des sujets les plus variés qui touchent à leur « vivre ensemble ». Cette démarche participative, fortement encouragée, ne peut se limiter aux thèmes habituels tels que l'urbanisme, le cadre de vie mais doit aussi porter sur des sujets un peu différents, peu souvent abordés mais tout aussi importants. L'alimentation, et en particulier celle qui est proposée aux enfants dans le cadre scolaire, est un de ces sujets essentiels. En effet, l'alimentation scolaire est un véritable enjeu de santé publique et participe étroitement à la prévention, par l'initiation au goût et par les habitudes données aux enfants.

C'est pourquoi, la mairie a souhaité ouvrir le Printemps de la Démocratie Locale dans le 3ème arrondissement par cette réunion du C.I.C.A. autour de ce thème fondamental et passionnant.

Mme FREY donne rendez-vous aux participants pour les autres manifestations qui auront lieu du 1er au 17 juin au sein de l'arrondissement et le 18 juin à Bercy.

M. AIDENBAUM donne alors la parole à M. COUTEL.

M. COUTEL précise que M. le Maire de Paris et M. Eric FERRAND ont souhaité organiser, dès la rentrée, des états généraux de la restauration scolaire. Dans cette perspective, il était essentiel et intéressant d'associer les mairies d'arrondissement, puisque les Caisses des Ecoles, présidées par les Maires, sont responsables de la restauration scolaire. L'objectif est de recueillir les attentes, les suggestions et les propositions pouvant être faites dans ce domaine. D'ores et déjà, depuis 2001, la Ville de Paris a engagé un certain nombre de réformes et d'efforts importants. Il précise que la restauration scolaire à Paris concerne 100000 enfants. 80% des petits parisiens mangent à la cantine le midi, soit près de 20 millions de repas servis chaque année, en tenant compte des centres de loisirs.

M. COUTEL précise qu'il s'agit bien d'un enjeu de santé publique; C'est également un enjeu de bien-être pour les enfants, puisque le repas est un moment clé de la journée faisant la jonction entre le matin et l'après midi. Le repas du midi permet aux enfants à la fois de reprendre des forces mais également et surtout de se détendre.

M. COUTEL souligne que la Ville de Paris a souhaité mettre l'accent sur la sécurité alimentaire, la traçabilité des produits, les aspects qualitatifs et diététiques, la promotion des aliments de qualité (produits labellisés et produits issus de l'agriculture biologique). Pour cela, elle a augmenté les subventions accordées aux caisses des écoles qui viennent compléter à moitié la participation financière des familles.

M. COUTEL précise qu'une étude est actuellement menée par la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique afin d'effectuer un point sur Paris du taux de pénétration des produits issus de l'agriculture biologique. Les résultats seront connus lors des états généraux de la restauration.

Il ajoute qu'un effort important a été effectué en matière d'encadrement des enfants pendant le temps de midi dans les écoles maternelles et élémentaires. Le doublement des animateurs permanents (dont le nombre est passé de 800 à 1700 complétés par les animateurs vacataires) a permis de résoudre, pour la plupart des cas, toutes les difficultés soulevées.

M. COUTEL indique que l'objectif de ces états généraux est de voir quelles peuvent être les pistes d'amélioration et de progrès, là où subsistent encore des attentes.

M. AIDENBAUM remercie M. COUTEL. Il précise que l'éducation à la nutrition et au goût est également un volet important à développer dans les écoles.

M. AIDENBAUM passe la parole à Mme BARBIER-GANDOLFI, diététicienne.

Mme BARBIER-GANDOLFI précise que la Caisse des écoles a souhaité qu'elle participe à cette réunion au titre de sa profession et de son statut de mère de famille vivant dans l'arrondissement. Elle indique qu'elle va utiliser ces 2 facettes pour faire part à l'assemblée de ses convictions en matière d'éducation nutritionnelle.

Elle pense qu'il est fondamental de donner à tous les enfants, et quelque soit leur âge, au minimum une information nutritionnelle si ce n'est un enseignement complet. C'est incontournable, selon elle, notamment au début de l'adolescence c'est à dire au début des années de collège.

Mme BARBIER-GANDOLFI précise que son intervention traitera des différentes tranches d'âges.

Pour les années maternelles, l'école doit apporter aux enfants des connaissances nutritionnelles sous forme ludique. En premier lieu, la découverte des goûts ( le salé, le sucré, l'amer, l'acide ) peut se faire sous forme d'ateliers de dégustation. Ensuite, l'enseignant va souvent valoriser le petit déjeuner, l'importance de prendre son temps, la variété du choix de ce repas. Il y a également de temps en temps une découverte des aliments bruts sous forme de visites de marchés où les élèves ont l'occasion de découvrir ce qu'est une volaille, un poisson, certains légumes et la grande variété de fromages.

Mme BARBIER-GANDOLFI regrette cependant que cette découverte ne soit pas faite systématiquement bien qu'elle permettre à l'enfant de connaître des aliments qui lui sont massivement inconnus. Elle pense qu'il est essentiel d'aider les enfants à s'approprier les aliments en les connaissant car par ce biais ils ne refuseront pas de manger, en restauration collective, quelque chose qu'ils connaissent. En effet, beaucoup d'enfants ignorent aujourd'hui ce que sont des artichauts, courgettes, aubergines ; de plus, pour nombre d'entre eux le fromage s'assimile à de la pâte à tartiner.

Elle estime que ces actes éducatifs devraient être systématiques en classes maternelles et peuvent être aisément réalisés par les enseignants moyennant un minimum de matériels pédagogiques.

Mme BARBIER-GANDOLFI ajoute que l'école ne suffit pas si les parents ne sont pas solidaires de cet acte éducatif. Elle cite pour exemple le cas des enfants qui prennent leur biberon sur le chemin de l'école. Dans la plupart des cas, ces enfants ne petit-déjeuneront bientôt plus.

Elle constate que les enfants ne connaissent souvent pas les étalages des marchés puisque le progrès a permis que l'on commande ses courses par internet ou par téléphone et que l'on utilise beaucoup de produits prêts à l'emploi. Il est cependant essentiel que les enfants puissent participer aux courses afin qu'ils connaissent les différents aliments qui vont leur être proposés ; ingurgiter un aliment inconnu peut s'avérer très angoissant pour un enfant.

Elle indique que le goûter est un repas au cours duquel de très grosses erreurs alimentaires sont commises. Il est souvent proposé aux enfants des compotes individuelles sous forme liquide, des yoghourts à boire, des jus de fruit en briquette individuelle, des biscuits en emballage individuel. Tout est mou, s'avale très vite et ne satisfait pas la sensation de satiété d'un enfant. L'enfant a donc tendance à surconsommer ces produits par rapport à ses besoins. L'autre erreur fréquente est celle liée à la consommation du traditionnel pain au chocolat ou de la fameuse crêpe au nutella qui sont très riches en sucre et en graisse et dont la digestion est très longue. A l'heure du dîner, l'enfant n'a donc pas faim et il refuse un repas qui pourtant lui apporte des éléments nutritionnels fondamentaux.

Mme BARBIER-GANDOLFI précise qu'en primaire un enseignement est proposé généralement par un instituteur. Il est cependant d'un contenu extrêmement variable selon la motivation et les connaissances personnelles de l'enseignant qui laisse, également, filtrer ses propres préjugés.

Elle pense qu'un intervenant extérieur, pour expliquer les différentes familles d'aliments, l'équilibre d'un repas, les équivalences nutritionnelles est important à cette tranche d'âges. Par ailleurs, le self permet effectivement d'offrir une liberté de choix à l'élève qui est importante. Cependant, ce choix doit être, selon elle, dirigé.

Elle précise que la Caisse des écoles du 3ème arrondissement a opté pour ce choix dirigé puisque lorsqu'il est proposé deux légumes ou deux desserts, ils appartiennent à la même famille nutritionnelle. Malheureusement, cela ne se fait pas partout de la même façon. Ainsi, on retrouve souvent au choix, par exemple, des pommes sautées et des brocolis : il est évident que 95% des enfants se ruent sur les pommes sautées !

Mme BARBIER-GANDOLFI indique que les parents ont également leur part de responsabilité dans l'acte éducatif en limitant l'intrusion de viennoiseries, de biscuiterie à l'occasion de la collation du matin. Elle pense que compte tenu de l'heure de déjeuner en primaire ( 12h30 au maximum ) la collation de la matinée ne se justifie pas si l'enfant a pris un petit déjeuner. Mis à part éventuellement un fruit et de l'eau, un apport très énergétique n'est pas nécessaire puisque les biscuits, trop riches, saturent l'appétit des enfants au moment du déjeuner.

Pour ce qui concerne le collège, elle indique que ces années sont à haut risque de déséquilibre alimentaire. Cependant, les pré-adolescents et adolescents sont très curieux et avides d'informations nutritionnelles. Ils recueillent les informations par différentes voies : la presse, les amis, la télévision, les parents, l'industrie agroalimentaire qui excelle dans l'art de donner des valeurs nutritionnelles fausses à des aliments qui en sont totalement dénués. Les élèves font alors un savant mélange de toutes ces informations les incitant à toutes les extravagances en matière d'alimentation.

En parallèle de ce phénomène, il est à noter que l'adolescence est une période de croissance rapide avec une envolée des besoins nutritionnels. C'est à cette période que les besoins énergétiques sont au plus haut et c'est durant cette période que nombre d'entre eux rentrent dans la spirale infernale des régimes amaigrissants abusifs. Il y a donc une contradiction fondamentale. Il faut savoir que 60% des adolescents ont une image négative de leur corps, 36% se trouvent trop gros et 40% ont déjà suivi un régime. Cela signifie que les jeunes de plus en plus tôt et de plus en plus nombreux dévient vers des troubles du comportement alimentaire tels que l'anorexie et la boulimie. Mme BARBIER-GANDOLFI précise que les adolescents, dès très jeunes, subissent une forte pression alimentaire qui peut avoir de graves conséquences.

Elle pense qu'il est fondamental qu'un spécialiste de l'alimentation informe les jeunes au collège. Le choix au self doit également être dirigé car les adolescents ne savent pas mieux maîtriser un équilibre de menu qu'un enfant de primaire. Le rôle des parents est délicat car il faut à la fois soigner l'équilibre alimentaire des repas, ménager la susceptibilité de leurs enfants et éviter absolument de rentrer dans les diktats qu'imposent la plupart du temps les adolescents et surtout les adolescentes qui demandent à leur mère des repas sans féculent, sans graisse voire sans dessert afin de pouvoir manger des frites au Mac Do sans culpabiliser. Il convient de ne pas entrer dans cette fissure là car cela veut dire adhérer à la demande de régime alimentaire dont ils n'ont pas besoin. Sauf prescription médicale et pathologie particulière, un adolescent ne doit pas faire de régime amaigrissant, il doit simplement équilibrer son alimentation.

De même, il est important que les parents ne demandent pas à la restauration scolaire des menus allégés. Il est également nécessaire de réfléchir avant d'accepter que l'élève ne mange plus à la cantine sous prétexte qu'il dit ne rien manger. Il est bien évident que même s'il mange peu ou pas tout de son plateau repas, il mangera tout de même de façon plus équilibrée que s'il mange à l'extérieur.

L'information nutritionnelle au lycée est d'autant plus essentielle qu'il est nécessaire de rétablir des vérités qui ont été totalement oubliées et occultées par tout le flot de fausses informations que les élèves ont réunies via la presse, la publicité ou leur entourage. A l'inverse des pré-adolescents et des adolescents, il n'y a pas forcément une énorme demande d'informations car ils sont déjà bien ancrés dans leurs préjugés. Il convient donc de mener un combat avec eux pour les remettre en cause dans leurs convictions face à l'alimentation.

Mme BARBIER-GANDOLFI pense que cette information doit être faite par un spécialiste, seul capable de casser ces préjugés. Ni l'infirmière ni l'enseignement SVT n'est capable d'apporter la contradiction à certaines argumentations qui sont très fortes.

M. AIDENBAUM remercie Mme BARBIER-GANDOLFI pour cette intervention. Il donne la parole aux représentants de la société SCOLARES, prestataire sur le 3ème arrondissement depuis janvier 2005.

Mme CARRIERE précise que la SCOLARES appartient à un groupe de restauration national composé de plusieurs sociétés et rassemblée au sein d'une même société, COMPAS, certifiée ISO 9001 qui référence les produits. Cette certification repose à la fois sur le référencement des produits c'est à dire le choix des fournisseurs et des produits et sur le service rendu aux unités de restauration. SERVIREST est une entité du groupe qui référence les produits pour les restaurants et leur apporte un service notamment au travers des réclamations, des tests de dégustation. Il y a un travail qui se fait en complet partenariat au niveau des équipes. En fonction de chaque spécificité, les produits sont sélectionnés par le service achat sur des critères de

qualité. Il est d'ailleurs de plus en plus fait appel directement aux producteurs de manière à diminuer les intermédiaires et ce pour garantir la sécurité des aliments.

Mme DIDIER travaille à la cuisine centrale d'Athis Mons où sont fabriqués les repas livrés dans les écoles du 3ème arrondissement. Cette cuisine est certifiée ISO 9001 version 2000, ce qui constitue un label en restauration. Elle produit, chaque jour, 21500 couverts.

Les repas sur le 3ème arrondissement sont livrés depuis le mois de janvier 2005. Cette cuisine fonctionne en liaison froide c'est à dire que les repas sont produits et livrés le lendemain ou dans les deux jours qui suivent la fabrication.

Elle précise que l'élaboration des menus proposés dans les écoles du 3ème arrondissement se fait en différentes étapes en respectant le cahier des charges qui a été établi par la mairie. Ainsi, la viande de bœuf est d'origine française, les volailles sont certifiées et un produit bio en entrée ou dessert est proposé une fois par semaine.

Mme DIDIER souligne que la préparation des menus suit les prescriptions de la Circulaire des écoliers et précise que la qualité des repas sur le 3ème arrondissement va bien au-delà.

Elle indique que les menus sont étudiés avec Mme BOSSER, directrice de la Caisse des Ecoles et responsable de la restauration et qu'ils sont proposés par la suite aux directeurs des écoles, à des parents et des agents de service qui travaillent sur les sites.

Elle ajoute que les repas sont fabriqués par rapport également à certaines contraintes et demandes. Les écoles élémentaires, les collèges et lycées ont trois choix dirigés sur les entrées, les produits laitiers (à même teneur calcique) et les desserts afin de maintenir un équilibre alimentaire. Les menus des écoles maternelles sont basés sur quatre composants c'est à dire le plat principal et son accompagnement et une entrée et un produit laitier ou un produit laitier et un dessert, tout en respectant toujours l'équilibre alimentaire. Des directives très strictes doivent être respectées : la circulaire de l'écolier de 2001 et le Plan National Nutrition Santé. Ce dernier exige que les menus apportent des aliments riches en calcium et en vitamines (d'où l'importance des fruits et des légumes) et proposent également de la viande rouge.

Elle précise que le goût des enfants doit naturellement être respecté tout en introduisant des légumes peu consommés à la maison, de manière à leur faire connaître différents plats.

M. AIDENBAUM remercie Mmes CARRIERE et DIDIER pour leurs interventions.

M. AIDENBAUM indique que 2300 repas par jour sont servis dans 15 établissements du 3ème ( 11 écoles, 1 collège, 2 lycées et l'école supérieure Duperrée), la tranche d'âge des élèves étant comprise entre 3 et 23 ans.

Mme BLANCHET-BARDON souligne qu'il y a beaucoup de choses à faire. L'augmentation de la durée de vie est certainement d'importants progrès sont apparus en matière de conservation. Les générations précédentes conservaient les aliments comme elles le pouvaient, puisqu'il n'y avait pas de frigidaire. Certes, il existait des glaciaires mais le mode de conservation le plus courant était soit le salage soit le fumage. Or, le salage provoquait des manifestations cardio-vasculaires, des hypertensions et le fumage, qui était extrêmement fréquent dans les campagnes, provoquait des cancers de l'estomac.

Elle précise que le cancer de l'estomac est en diminution drastique en France, cela étant probablement dû à l'amélioration de la qualité et de la conservation des aliments.

Elle ajoute qu'il reste cependant encore de nombreux progrès à faire car si l'on fait des dosages vitaminiques sur l'ensemble de la population française, on s'aperçoit qu'un pourcentage élevé d'adultes et d'enfants est en déficit vitaminique. Or, la France n'est pas un pays où, à priori, il existe des carences alimentaires. Dans les hôpitaux, dans certaines circonstances, il n'est pas rare actuellement de voir encore du scorbut.

Mme BLANCHET-BARDON estime qu'il est très important de faire comprendre l'importance des fruits et des légumes et qu'il ne faut pas se fier totalement à des produits dits enrichis en vitamines A et c, en calcium. Un effort très important sur les vitamines mais aussi sur les métaux doit également être fait. En effet, des déficits en sélénium ont été constatés ; ils provoquent des cardiomyopathies.

Elle ajoute qu'il est important d'entreprendre l'éducation nutritionnelle très tôt car on s'aperçoit par exemple qu'en matière de tabagisme, les enfants éduqués à l'école font la guerre aux parents qui fument. Il est donc fondamental de commencer dès la maternelle à éduquer les enfants à une alimentation équilibrée d'autant plus que dans le 3ème arrondissement, où souvent les deux parents travaillent, la mère le soir n'a pas ni le temps ni l'envie de faire un repas équilibré. Souvent, les choses sont achetées toutes faites avec les inconvénients des additifs mis dans ces préparations (en particulier le sodium).

Mme BLANCHET-BARDON indique que cette éducation doit se continuer à l'adolescence. Elle pense que malgré la bonne volonté des enseignants, les cours dispensés à l'école ne sont pas suffisants. Des ateliers animés par des professionnels auxquels les enfants d'écoles seraient conviés permettraient d'enseigner la nécessité d'un équilibre alimentaire.

Elle souhaite par ailleurs que les distributeurs mis à la disposition des élèves contenant des boissons gazeuses sucrées et des barres énergétiques et chocolatées, qui favorisent l'obésité, soient supprimés.

Mme MONTACIE souhaite rappeler que lors de la semaine du goût, il avait été organisé des ateliers avec les enfants d'une école maternelle. Cette opération qui avait rencontré un franc succès sera très certainement renouvelée.

M. AIDENBAUM estime que l'idée de Mme BLANCHET-BARDON est excellente. Il indique qu'il proposera au Rectorat de faire des ateliers animés par des professionnels. Il souligne, toutefois, qu'il faudrait pour cela que le Rectorat mette à disposition ces professionnels puisqu'il y actuellement une tendance à supprimer un certain nombre de personnel dans les écoles.

M. AIDENBAUM invite les participants à s'exprimer.

Mme PICHON s'étonne du peu de participation des parents d'élèves. Elle rappelle que Monsieur le Maire a indiqué que 80% des enfants parisiens mangent à la cantine. Elle trouve hallucinant que les parents ne soient pas plus intéressés et impliqués dans la restauration offerte à leurs enfants.

Mme MONTACIE précise qu'une réunion sur les secteurs scolaires a eu lieu la semaine dernière. Des parents d'élèves étaient présents. Souvent, le conseil d'école est le lieu où l'on parle de la cantine. Elle regrette, qu'au cours de ces conseils, il n'y ait pas la qualité d'informations équivalentes à celles de ce soir.

Elle pense que le peu de participation des parents prouve que la qualité de restauration scolaire est satisfaisante et que les parents font confiance à la mairie.

M. AIDENBAUM indique que l'on voit souvent les parents d'élèves lorsqu'il y a des difficultés. Il cite par exemple les problèmes de la vache folle où des réunions d'information ont réuni près de 100 personnes qui souhaitaient être informées sur la provenance des produits et leur traçabilité. De plus, la réunion relative aux périmètres scolaires au cours de laquelle le problème de fermeture de classes a été soulevé, a connu une participation plus importante puisqu'il existe une réelle inquiétude des familles.

M. COUTEL indique que dans d'autres arrondissements on a pu se rendre compte que la question ne mobilisait pas les gens comme d'autres sujets lorsqu'il y a problème. On peut s'en réjouir mais on peut s'en inquiéter aussi. En effet, l'équilibre et la sécurité alimentaires, la qualité des repas sont respectés et les enfants, à notre époque, mangent à leur faim. Le danger vient de là puisque personne ne veille à l'équilibre de l'ensemble. C'est l'un des principaux enjeux de la réflexion menée par la Ville de Paris. Il cite pour exemple le problème de l'obésité qui doit nécessiter une mobilisation importante des parents puisque cette question ne peut se régler uniquement par la restauration du midi.

Il précise que le goûter en maternelle est souvent organisé sur l'initiative des directeurs d'écoles. La Ville de Paris a souhaité, dans le cadre d'une concertation, harmoniser et assurer la fourniture d'un goûter équilibré à tous les enfants. Avec chaque caisse des écoles, un goûter sera distribué aux enfants qui restent à la garderie en maternelle. Des activités de détente seront également organisées afin que ce moment soit récréatif. Une tarification sera appliquée en fonction des revenus des familles.

Mme BENUDI, déléguée des parents d'élèves de l'école Brantôme, estime qu'il serait nécessaire d'obtenir l'aide d'un interprète chinois au cours des différentes réunions afin que les parents puissent être informés correctement. Elle souligne que dans cette école 1/3 des enfants sont de nationalité chinoise et les parents ne parlent pas le français d'où de réelles difficultés à communiquer.

Elle indique que la collation du matin a encore lieu à l'école Brantôme. Elle souligne que la majorité des parents y est opposée. Elle pense qu'il est, effectivement, indispensable qu'une information sur ce problème soit faite auprès des parents.

Mme BENUDI souhaite connaître si le goûter sera toujours payant et dans ce cas quel en sera le tarif.

*( cassette inaudible, changement de cassette)*

M. COUTEL précise que le goûter sera mis en place dans l'ensemble des écoles parisiennes et sera payant selon un tarif progressif à la séance de 15 centimes à 1,5 euros selon les revenus et le barème des activités péri scolaires.

M. AIDENBAUM revient sur le 1er point évoqué par Mme BENUDI concernant la possibilité d'avoir un interprète. Il explique que la mairie du 3ème communique sur certains problèmes locaux en plusieurs langues dont le chinois. Il indique qu'il retient cette idée.

M. LEONARD, administrateur de la Caisse des Ecoles, souligne la richesse des débats et se réjouit de l'idée de mettre en place des ateliers locaux d'alimentation scolaire.

Il estime qu'il conviendrait de convier des nutritionnistes lors des réunions des conseils d'école afin de sensibiliser les parents à ces problèmes.

Mme BARBIER- GANDOLFI dit ne pas être étonnée du peu de participation des parents aux débats de ce soir. Effectivement, elle rappelle qu'il y a une dominante de petits élèves dans l'arrondissement. Les parents des élèves de maternelle et primaire sont moins préoccupés de l'équilibre alimentaire de leurs enfants à l'école, les troubles du comportement alimentaire se constatant à partir des années de collège.

Il est évident, cependant, que les parents sont très réactifs à la remontée d'informations de leurs enfants.

Mme BOSSER précise que l'information aux parents a été effectuée par le REPOP, qui est un réseau qui travaille avec les enseignants et le médecin scolaire. Un travail a été effectué avec une école de l'arrondissement où le médecin scolaire en collaboration avec une nutritionniste informait les parents. En travaillant école par école, on touche un peu plus de parents que lors d'une réunion globale. Les parents se sentent beaucoup plus concernés et parlent des problèmes de leur école.

M. PASTRANA, représentant de l'Atelier Local de l'Urbanisme, souhaite rappeler le slogan de son association « tout ce qui se passe dans la rue nous regarde». C'est la raison de sa présence à ce C.IC.A. En tant qu'architecte, il précise avoir réalisé un certain nombre de cantines scolaires et il connaît l'importance de la qualité de l'espace et du contrôle du bruit pour la qualité du repas en général.

De la même façon que Mme BARBIER-GANDOLFI a élargi aux parents la responsabilité et la qualité de la nourriture des enfants en milieu scolaire, il souhaite poser le problème de la qualité des espaces et des traitements des sons dans les cantines scolaires du 3ème arrondissement.

M. AIDENBAUM pense qu'à la fois les écoles du 3ème arrondissement et leurs espaces de restauration sont tout à fait convenables par rapport aux normes souhaitées que ce soit en matière d'espace et de bruit.

Il précise que de gros efforts de restructuration d'un certain nombre de restaurants scolaires ont été faits ces dernières années. Le souhait de la municipalité est de poursuivre ces efforts. Il souligne que parfois ces écoles sont situées dans des bâtiments anciens d'où certaines difficultés à transformer ces lieux. Enfin, il rappelle que le coût de ces restructurations est énorme.

Mme MONTACIE précise que sur l'arrondissement il reste trois ou quatre cuisines et salles de restauration à refaire pour la sonorisation et la mise aux normes des cuisines. L'essentiel du travail a cependant été fait.

M. COUTEL indique que cet aspect de confort sonore des salles de cantine est effectivement pris en compte. Il ajoute que certaines difficultés ( espaces limités, locaux anciens ) font que l'on n'atteint pas toujours les solutions souhaitées mais qu'un certain nombre de dispositifs, y compris des dispositifs amovibles, permettent d'améliorer fortement le confort. Effectivement, il pense qu'en matière de travaux dans les cantines scolaires et les écoles, un effort énorme a été fait de façon à remettre à niveau le patrimoine scolaire parisien qui était assez dégradé. Il reste du travail mais il pense que chacun peut apprécier les évolutions faites dans ce domaine.

M. AIDENBAUM remercie les participants à ce C.I.C.A et les invite à prendre une collation.

M. AIDENBAUM lève la séance du Conseil d'Arrondissement en formation de CICA à 19h30.

La Conseillère d'Arrondissement Déléguée
Secrétaire de Séance,

Christine FREY