

Quelques jours avant la rentrée, j'ai eu l'occasion en avant-première de pouvoir y prendre un repas et de constater l'organisation.

Premier constat, le plat est arrivé froid dans nos assiettes pourtant, nous étions peu nombreux, à peine une trentaine de personne.

Non pas en raison d'une mauvaise organisation, mais simplement suite à la pauvreté des équipements de la zone de préparation :

- Les armoires pour réchauffer les plats ne sont pas adaptés ;
- L'absence de gazinière, de four... Les utilisateurs avaient bien demandé des armoires à bain marie plus efficace. **Refus de la commune au prétexte que c'était trop cher !!!!**

Quand on dépense 900 000€ TTC pour construire un tel bâtiment, on ne regarde plus à dépenser 6500€ de plus. Je joins des modèles d'appareils qu'ils seraient utiles d'acheter pour équiper le service repas.

Sur les 900 000€, il restera à la charge du contribuable faulquinois 400 000€. Je précise bien contribuables faulquinois, car le restant (500 000€) même si ce sont des subventions, ce sont nos contributions sous forme d'impôts payées à la région, au département... qui alimentent également ces fonds.

L'article de presse évoque la réalisation un bâtiment périscolaire, sauf qu'il comprend deux classes déjà existantes, la nouveauté est la cantine. Le maire annonçait une structure de 360 m², la surface dédiée à la cantine n'est que de 178 m². Le reste est affecté aux sanitaires, ateliers préparations cantine, zone de plonge, local de stockage.

Nous avons pour notre part, une autre solution beaucoup moins couteuse que ce beau bâtiment utilisé juste pour cet effet, c'est le côté blingbling de notre maire. Facile avec l'argent des autres.

Concernant les repas servis, suite à un appel d'offres, c'est Les Marmites de Cathy qui a emporté le marché. Les menus sont consultables en suivant le lien :

<https://ville-faulquemont.fr/fr/rb/42733/menus-de-la-cantine-scolaire>

Le cahier des charges concernant la réalisation des repas n'a rien oublié, le travail du responsable technique est remarquable :

Qualité de la prestation avec la composition des menus, valeur diététique, repas biologiques ; l'originalité dans la présentation, la présentation et la diversité des plats ; l'origine et la traçabilité des produits ; les délais de livraison ; la notion de développement durable (transport, distance cuisine centrales fournisseurs) ; la gestion des déchets ; la lutte contre le gaspillage alimentaire ; Privilégier les circuits-courts et les approvisionnements auprès de producteurs locaux...

N'hésitez pas me faire part de vos remarques, de vos contributions, de vos idées. Je reste à votre écoute.

Didier SOUCHON, conseiller municipal