

Jean Pascal Tesseyre
jeantesseyre@orange.fr
Madeleine Cayre
madeleine.cayre@orange.fr
Christian Fages
christian.fages@wanadoo.fr
Conseillers municipaux de Martel

Martel le 4 septembre 2020

Monsieur le Préfet du Lot
Préfecture du LOT
Cité Chapou
Place Jean-Jacques Chapou
46009 cedex CAHORS

Objet : Cuisine de l'EHPAD de Martel

Monsieur le Préfet,

À la suite de notre rencontre le lundi 24 août, nous voudrions vous remercier de votre écoute et des échanges francs que nous avons eus.

En ce qui concerne la cuisine de l'EHPAD, nous avons bien noté votre volonté de trouver une issue rapide et favorable à ce dossier qui persiste depuis trop longtemps. Le maintien d'une cuisine au sein de cet établissement est essentiel pour la qualité de vie des résidents et s'inscrit complètement dans le projet alimentaire de territoire.

Par ailleurs, nous souscrivons à votre approche de mutualisation de ce service sur un périmètre élargi aux écoles de la ville afin d'en réduire les coûts et travailler sur des prestations de qualité. Pour mémoire, nous vous joignons en annexe un résumé chronologique de ce dossier qui a toujours été au coeur des préoccupations des élus et des habitants. Il en est pour preuve la pétition de soutien qui a recueilli plus de 2000 signatures.

À ce stade, et compte-tenu des projets en cours au niveau du collège, nous souhaitons vivement qu'une réflexion globale sur la restauration collective soit menée en incluant le collège. Les crédits publics n'étant pas extensibles, il est de notre responsabilité de favoriser l'émergence de solutions en dehors de tout clivage et dans l'intérêt de tous.

Comptant sur votre engagement sur ce dossier afin qu'il puisse enfin déboucher positivement et répondre aux attentes des Martelaises et des Martelais,
Veuillez agréer, Monsieur le Préfet, l'expression de notre haute considération.

Christian Fages, Madeleine Cayre, Jean Pascal Tesseyre,
conseillers municipaux

Déroulé historique sur les démarches liées à la cuisine de l'EHPAD de Martel

Le chantier de construction, de rénovation, d'humanisation de l'EHPAD de Martel entrepris en 2008 et terminé en 2012, a permis la mise aux normes de l'ensemble de l'établissement à l'exception de la cuisine.

Ce problème persiste depuis 8 ans.

La dernière restructuration de la cuisine date de 1985 et l'équipement actuel, la superficie et la configuration des locaux ne correspondent plus aux exigences réglementaires.

Deux inspections sanitaires du 20 septembre 2011 et du 3 août 2012 ont demandé à l'EHPAD de prendre un certain nombre de mesures correctives.

Le CA de l'EHPAD du 6 mai 2014, réuni rapidement après les dernières élections municipales et la composition d'un nouveau conseil d'administration, a décidé le principe d'un audit (bureaux d'étude IES et GAMMA) dont le résultat a été présenté au CA du 21 octobre 2014. À la suite de cette étude, la construction d'une cuisine neuve a été retenue, par la majorité du Conseil, sur un terrain appartenant à l'EHPAD adjacent au bâtiment construit en 2009.

Le nouveau maire de Martel de l'époque, au vu de la situation financière catastrophique de la commune et du poids de la restauration scolaire dans ce déficit, décide d'étudier une mutualisation de la fourniture des repas avec l'EHPAD. Il faut savoir que dans le prix des repas payés au collège, la commune doit inclure un emploi pour leurs préparation pour les écoles (environ 20 000 €/an) et doit ajouter le coût énorme de l'accompagnement du déplacement des enfants à travers Martel. Cette mutualisation entraînerait une baisse des prix des repas servis aux enfants et aux résidents, confortant ainsi cette cuisine locale.

Le 5 mai 2015, immédiatement après les élections départementales, le Conseil départemental, membre de droit du CA, qui n'assistait pratiquement jamais aux réunions, est cette fois présent. M. Delrieu (Conseiller départemental du canton de Martel, Maire de Bétaille), défend une mutualisation sur laquelle il ne donne aucune précision. Il semble ignorer que le projet envisagé par le CA de L'EHPAD prend justement en compte une mutualisation à l'échelle de la commune englobant non seulement l'EHPAD mais aussi les écoles, le centre de loisirs ainsi que les nombreuses activités culturelles se déroulant l'été à Martel et susceptibles de bénéficier d'une restauration de groupe.

Lors du CA de l'EHPAD du 23 octobre 2015, Mme Bourgeade (Conseillère départementale du canton de Martel) soutient le projet in situ : " Deux conditions : lieu de construction Martel, fourniture de repas chauds de bonne qualité ». M. Delrieu s'active alors pour que Cauvador (qui n'a aucune compétence en matière de restauration) lance une nouvelle étude qui sera effectuée par le SDAIL (dont il est le vice-président).

L'étude du SDAIL est mise en route vers avril 2015. Le périmètre de la mutualisation prévue est : le Collège et les écoles de Vayrac et de Martel, l'EHPAD de Martel, les écoles desservies par l'Association du Rionnet et le centre de loisirs de Martel.

Le 12 mai 2017, M. Delmas, directeur de l'EHPAD, présente au CA de l'établissement le dossier de faisabilité élaboré par le SDAIL qui n'a pas répondu à la demande faite, malgré un engagement, de venir lui-même le présenter.

Une des propositions, la réalisation d'une seule UPC (Unité De Production Culinaire) sur Martel paraît séduisante au premier abord mais une analyse plus poussée amène à une augmentation des tarifs finaux que le CA ne peut accepter de laisser à la charge des résidents et de leurs familles. La complexité juridique est également un frein (transfert de compétences, obligation de se soumettre au code des marchés publics, création d'un syndicat mixte, production en liaison froide exigeant la construction obligatoire et coûteuse de cuisines satellites ...). Enfin, il apparaît que depuis la présentation du dossier faite à Cauvaldor le 22 mars 2017, certaines collectivités ont manifesté le souhait de garder leur système de fourniture de repas.

Dans les conclusions de ce rapport, une phrase doit retenir l'attention: " « Quel que soit le scénario retenu, le coût du repas servi sera forcément plus élevé comparativement au coût d'un repas produit par un service de restauration localisé dans les murs mêmes de l'EHPAD »

Au terme de cette présentation, le CA de l'EHPAD décide de continuer à travailler sur le projet initial de construction d'une cuisine sur son terrain et destinée à fournir des repas en liaison chaude à l'EHPAD et aux écoles élémentaire et maternelle de Martel.

Le projet finalisé a enfin pu être présenté au Conseil départemental, dont l'accord est nécessaire pour débiter les travaux. Depuis, il semble qu'il ralentisse volontairement ce dossier, sous divers prétextes en multipliant des demandes itératives, en refusant de se porter caution (alors que la banque prêteuse juge la situation financière saine et ne demande pas de caution), en demandant à trois reprises de rogner le projet.

M.Santamarta, maire, rencontre le président Rigal, le préfet et le sous-préfet pour tenter de débloquent la situation. Sans succès.

Devant toutes ces difficultés et l'impossibilité d'être entendu, le maire démissionne de son poste de président du CA, M.Foltz assure l'intérim et reprend contact avec le Conseil départemental.

2019: Une pétition recueille plus de 2000 signatures.

Au cours de la dernière table ronde réunie par le préfet en octobre 2019 et qui devait entendre la dernière proposition de l'EHPAD, la décision a encore été repoussée au prétexte d'une étude sur la possibilité de produire des repas pour les enfants et les résidents de l'EHPAD, déclenchant l'incompréhension puisque c'est le projet nutritionnel de nombreuses EHPAD ou cuisines centrales.

Entretemps, les services sanitaires adressent une mise en demeure à fin mai 2020, prorogée une 1ère fois jusqu'à fin septembre 2020.

Mais la crise du Covid 19 et la situation sanitaire de la cuisine ne font qu'amplifier l'inquiétude des résidents, de leurs familles et de nombreux habitants de Martel.

Une solution à l'échelle communale est attendue avec impatience...

PROJET COMMUNAL DE RESTAURATION SCOLAIRE

SITUATION DE DEPART

Service de restauration scolaire et périscolaire de la Commune

a) Les élèves de l'école élémentaire se rendent à pied de leur école au Collège (internat) pour prendre le repas dans le réfectoire du Collège, repas préparé par le Collège. Ce repas doit être pris avant 13 heures, heure à laquelle les élèves du Collège prennent à leur tour le repas.

b) Les élèves de la Maternelle (pas tous) se rendent à pied de leur école, pour prendre le repas dans une salle de l'internat transformée en réfectoire (petites tables et petites chaises adaptées à leur taille.) 20 enfants environ restent à la Maternelle et mangent dans une salle de l'ALSH aménagée mais inadaptée à cet usage (tisanerie). Le repas préparé au Collège est apporté à la tisanerie par nos agents.

c) Les mercredis, et durant les vacances scolaires (période où le Collège est fermé) les repas nous sont fournis par l'EHPAD (maison de retraite) et sont pris par les enfants dans la tisanerie. Les repas sont apportés à la tisanerie par nos agents. (ALSH : Accueil de Loisirs Sans Hébergement = centre aéré)



Coût pour la Commune du service de restauration scolaire

Moyenne réalisée sur l'année 2017, l'année 2018, et le prévisionnel 2019 :

a) personnel mis à disposition du Collège durant 36 semaines par la Commune de Martel : 21 468 €

b) personnel mis à disposition du Collège par la commune de Sarrazac et remboursé par Martel à Sarrazac : 864 €

c) personnel encadrement pause méridienne, trajets et surveillance à charge de Martel : 52706 €
Nous obtenons un coût total pour la commune de 75 038 €.

Il faut enlever le remboursement de CAF (Caisse d'Allocations Familiales) de 6 830 €.

Il reste à charge pour la Commune en moyenne sur les 3 dernières années 68 208 € par an.

OÙ VOULONS-NOUS ALLER ?

A) Quels sont les objectifs qui nous ont guidés ?

- **le premier est un objectif de sécurité.** Il nous est apparu très rapidement qu'il fallait cesser d'avoir des enfants tous les jours de classe sur nos routes pour se rendre aux réfectoires parce que le département en abrogeant l'arrêté d'interdiction des camions sur la RD 840 (de la sortie de l'autoroute au carrefour du Réveillon) avait augmenté dangereusement les risques d'accidents dans notre village. De plus, alors que le plan Vigipirate est en vigueur et que l'Etat nous demande de l'appliquer, nous faisons traverser le village tous les jours à nos enfants, en dépit des consignes.

- **le deuxième objectif est financier.** Nous voulons, comme cela nous est demandé par la préfecture et la direction des Finances Publiques, réduire notre dette et nos dépenses de fonctionnement ; en effet 68 208 € par an en moyenne de dépenses de fonctionnement pour la cantine nous semble trop important et nous avons cherché des solutions pour réduire cette dépense.

- **le troisième est un objectif de collaboration et de cohérence sur le territoire.** En effet l'EHPAD sait depuis plusieurs années qu'il doit refaire sa cuisine qui n'est plus aux normes ; nous avons pensé que si nous faisons un projet commun nous renforcerions l'existence de notre maison de retraite, nous conserverions les emplois, et nous aurions un

outil local de restauration 365 jours par an et non 185 jours par an comme c'est le cas avec le Collège.

- **enfin le quatrième objectif** de notre projet consiste à rénover un bâtiment qui appartient à la commune. Nous avons pour mission l'entretien de notre patrimoine et nous y sommes très attachés.

COMMENT ?



B) Démarche souhaitée

-construire un réfectoire à l'intérieur de l'école Maternelle qui recevra tous les élèves de la Maternelle sous le même toit, qui mettra fin aux trajets et garantira à nos enfants confort et sécurité. Les repas seront réalisés par la cuisine de l'EHPAD rénovée, et seront livrés par l'EHPAD.

-rénover le rez-de-chaussée du bâtiment rue François Grandou pour le réfectoire des élèves de l'élémentaire qui n'auront qu'à traverser la rue pour prendre les repas confectionnés par la cuisine de l'EHPAD .Ce sera la fin du déplacement des enfants pour se rendre au Collège prendre le repas, repas pris en 20 minutes, et déplacement retour. Les enfants auront la possibilité de prendre le temps pour manger et les surveillants seront moins stressés.

La pause méridienne durera moins longtemps, apportant là encore une économie en personnel de surveillance.

-le réfectoire de la Maternelle devrait pouvoir accueillir les enfants de l'ALSH en aménageant une partie de celui-ci

QUEL IMPACT FINANCIER ?

C) Incidences financières

Rappel : aujourd'hui en moyenne sur 3 ans la dépense de la commune est de 68 208 € par an.
Avec le nouveau projet : dépenses à prévoir :

Pour le réfectoire de la Maternelle

Le projet est aujourd'hui financé sur un montant estimé de : 468 091 € TTC. 390 076 € HT
La Commune récupère la TVA dans deux ans.

Dotation d'état aux territoires ruraux	195 038 €
Ministère de l'intérieur	20 000 €
FAST Département	15 000 €
CAUVALDOR Com Com	50 000 €
Apport Commune fond commun TVA	76 785 euros
Autofinancement Commune	11 268 euros

1 emprunt 100 000 € auprès de la Caisse des Dépôts au taux de 1.85% sur 20ans.

Annuité à rembourser 5 986.12 € par an.

Je voudrais faire remarquer que l'Etat, Le Sénateur REQUIER via le Ministère de l'Intérieur, le Département via le FAST, la Communauté des Communes via CAUVALDOR, ont soutenu ce projet en le finançant largement.

-Pour le réfectoire de l'élémentaire (prévisionnel)
Le moment venu un montage financier sera à réaliser en sollicitant nos partenaires habituels

1 emprunt de 150 000 € au taux de 2% SUR 20 ans
Remboursement 9173.51 € par an.

Avec le nouveau projet économies réalisées

Personnel mis à disposition par la Commune	
au Département	21468 €
Personnel mis à disposition par la Commune	
de Sarzac	864 €
Personnels d'encadrement	
et de surveillance en moins	10 000 €

TOTAL 32 332 €

Donc en résumé

En dépenses +15 159.63 € (2 emprunts)
En économies -32 332 € (personnels en moins)

Economie réelle 17 172.37 €

POUR PREPARER CE PROJET NOUS AVONS EU PLUSIEURS IMPERATIFS QUE JE SOUHAITE EXPRIMER SIMPLEMENT EN TERMINANT CETTE NOTE.

1°Ne pas augmenter le prix de la cantine pour les familles

2°Ne pas augmenter le prix de journée des résidents de l'EHPAD

3°Continuer à préparer les repas sur place en recherchant des collaborations avec les producteurs et en développant les circuits courts

4°Maintenir des repas de grande qualité

Bien à vous

SANTAMARTA José
Maire de Martel

Vice Président Enfance Jeunesse de CAUVALDOR

REFECTOIRE DU PÔLE ENFANCE



L'actuelle salle de refectoire à l'internat du collège



La traversée de la RD 803

Le conseil municipal a décidé de construire le réfectoire du pôle enfance pour ne pas perdre de temps et commencer la mise en œuvre de son plan pour la restauration scolaire. Il a été étudié dès 2016 par la commission enfance et jeunesse. Les étapes en ont été présentées régulièrement au conseil municipal. Il a été voté en 2016 à l'unanimité au cours de 2 séances et du compte administratif de 2017. Le choix de l'emplacement, le cahier des charges ont été élaborés avec les utilisateurs, enseignants et personnel municipal avec l'adjoint aux bâtiments. Le projet a fait l'objet de 14 discussions et/ou votes en commission ou en conseil municipal.

Il n'y aura pas de cuisine sur place : les repas seront commandés au collège jusqu'à la mise en service de la cuisine de l'EHPAD. Tous les enfants de l'école maternelle demi-pensionnaires pourront manger sur place, dans les meilleures conditions de sécurité, d'hygiène et de bien-être alors qu'actuellement, faute d'une salle construite en même temps que l'école, les enfants les plus grands se déplacent (700 m A-R) jusqu'à l'internat du collège où ils mangent dans une salle bruyante, peu adaptée aux conditions sanitaires de leur âge. Les 20 plus jeunes restent à l'école pour manger dans une salle (tisanerie) qui n'est pas destinée à cet usage.

Le cabinet Annett-Dumolard, de Martel, a été choisi pour la conception et le suivi de cette construction dont la livraison est prévue pour au plus tard début 2020. Il en a présenté l'avant-projet détaillé à l'ensemble des conseillers municipaux. Les membres des conseils d'école et de RPI ont eu la même présentation. M. le maire a signé la demande de permis de construire en décembre 2018.

Le bâtiment est conçu pour utiliser le moins d'espace possible sur la pelouse et épargner l'installation géothermique. Son principe de construction respecte les règles d'écoconstruction les plus exigeantes. En réponse à la demande prioritaire du cahier des charges, la sonorisation fait l'objet d'un traitement optimal. Un jardin pédagogique est prévu le long de ce réfectoire pour intégrer les projets éducatifs de l'école et de l'ALSH.

Cet équipement a été reconnu indispensable et urgent pour la sécurité des enfants par la préfecture qui lui a attribué le maximum de subvention (DETR).