Compte-rendu de la commission extramunicipale des affaires scolaires et extrascolaires du 20 mai 2021 à la Salle des Fêtes de Loriol

Présents :

- Elus : Jérémy RIOU, Catherine JACQUOT, Katia CHANAL, Virginie LOZANO.
- Agents : Yohan TAVAN, Sylvie REYNAUD, William GEROMET, Jonathan POUDEVIGNE, Marie ULHMANN, Norzed REBAHI, Béatrice LARRIVIERE.
- Parents : Elodie MANGIN, Estelle COURTIAL, Emilie MOISAN, Julie SANCHEZ, Anne NOWAK, Christophe LEPRINCE.
- Représentants API : Mélanie MAGNET, Fabrice THIERS.
- **Excusés :** M. Le Maire Claude AURIAS, Ghislain COURTIAL, Jennifer THEUREAU

Ordre du jour :

- Présentation de la micro-folie de Loriol par Catherine Jacquot
- Présentation de la société API (restauration scolaire)
- Proposition du plan de mandat de la direction des affaires scolaires et extrascolaires
- Point sur la carte scolaire

Présentation de la micro-folie

Catherine Jacquot (CJ) effectue une présentation de la micro-folie à Loriol (voir diaporama joint et mien suivant https://www.qwant.com/?client=brz-moz&t=videos&q=micro+folies&o=0%3AAGhYL8TSd-U) qui intègre le tiers-lieu placé à l'ancienne perception.

Le dispositif micro-folie est un dispositif qui permet au plus grand nombre de profiter d'expositions ou de spectacles à travers l'utilisation de tablettes et de lunettes 3D.

Différentes fonctions sont possibles (scène, théâtre, spectacle). C'est un dispositif mobile qui peut avoir lieu à la MPT, dans une salle de classe...

Norzed REBAHI (NR) évoque à travers ce projet un partenariat avec les scolaires pour la visite de musées numériques (accès à plusieurs collections nationales). Pour cela, 13 tablettes, 2 lunettes 3D sont mises à disposition.

Une médiatrice Mme LARRIVIERE est mise à disposition pour animer ce dispositif et former les utilisateurs.

Jérémy RIOU mentionne qu'il est important de communiquer sur ce projet notamment avec les 5 directrices d'école au plus tôt afin de proposer des projets à la rentrée scolaire. Les accueils péri et extrascolaires peuvent aussi en bénéficier.

Estelle COURTIAL (EC) demande si d'autres écoles (hors Loriol) peuvent en bénéficier.

CJ indique que ce projet a été présenté à l'interco (France Service) et que les écoles peuvent en effet s'emparer du projet. Elle précise aussi que ce dispositif sera associé à un partenariat avec l'EPI à travers l'utilisation d'une imprimante 3D et qu'en cas de prêt, il faudra en définir les modalités financières.

L'ensemble sera opérationnel fin juin ou début juillet. Un catalogue avec les prestations sera envoyé aux enseignants afin que le dispositif soit opérationnel le plus tôt possible (rentrée scolaire).

Présentation API (voir diaporama)

Après un rappel sur l'historique de la société, Mme Mélanie MAGNET (MM) indique que les prestations de la base de Loriol sont uniquement réalisées à destination des scolaires. Ils livrent actuellement 3000 repas pour une capacité de production de 8000 (l'objectif est de se rapprocher de 6000 repas maximum afin de maintenir un service de qualité).
Elle souligne leur volonté d'assurer un service « suivi client » de qualité avec des échanges réguliers (chaque semaine) avec les communes (via des fiches de suivi remplies par les référents des cantines scolaires) afin de connaître les points négatifs et positifs et ainsi proposer des pistes d'amélioration.

MM rappelle qu'en accord avec la collectivité, elle propose aux parents et aux élus de Loriol une visite de leur cuisine afin de voir plus précisément les méthodes de travail utilisées.
Concernant les menus, une diététicienne est présente sur chaque cuisine de la société. Régulièrement, un travail de groupe est effectué entre les diététiciens des différentes structures en vue d'échanger sur les pratiques et les améliorer.
Elle rappelle quelques principes de base, notamment le souhait de travailler sur la saisonnalité (exemple : pas de tomate en décembre). Elle rappelle aussi le respect des engagements tenus avec la commune de Loriol, notamment 2 composantes bio par jour et la nécessité de maintenir un équilibre alimentaire à la fois sur le repas et sur la semaine. Le retour des enfants à travers les fiches de suivi est donc capital afin de réajuster certaines recettes.
API affiche sa volonté de travailler au maximum avec des producteurs locaux et de proposer des produits « faits maison » (vinaigrette, compote, gâteau…).
Pour le fromage, la proposition est de mettre en avant des produits de qualité et donc pas sous sachet plastique ; revers de la médaille, ces produits peuvent en effet demander plus de travail (coupe) pour le personnel de cantine.

Elle rappelle aussi que des repas à thème sont proposés au minimum une fois par mois (exemple : Afrique).

M. Fabrice THIERS (FB) indique que tous les produits sont livrés en liaison froide (préconisations sanitaires) et remis en chauffe avant le service aux enfants.
Tout est cuisiné la veille pour le lendemain, les aliments passent dans un tunnel
de refroidissement afin que le produit ne s'abîme pas (meilleure conservation).
Avant de servir, une réchauffe rapide permet aussi un meilleur aspect (un produit non surcuit et pas sec).
La cuisine est équipée de matériels de pointe avec des équipements qui cuisent à basse cuisson (inférieure à 80°C) les aliments qui sont donc moins secs. Par exemple, le riz cuit toute la nuit à basse température. Par ce procédé, il est d'une meilleure qualité au service. Toutes les courbes de températures sont enregistrées numériquement et stockées sur des clés USB (traçage optimisé).

JR évoque un retour de parents sur une sauce béchamel qui reviendrait régulièrement dans les plats et qui ne ferait pas l'unanimité.
MM pense aux lasagnes de légumes qui ne font pas l'unanimité en effet (avec une béchamel maison). La recette doit être en effet révisée. Elle évoque aussi le plat végétarien, présent une fois par semaine (obligation : loi Egalim). Ce plat est souvent difficile à appréhender et à rendre attrayant pour les enfants. Les cuisiniers testent régulièrement de nouvelles recettes qui pourraient plaire davantage.
JR questionne aussi sur les différences de grammage entre les élèves de maternelle et d'élémentaire.

MM informe que des recommandations sont présentes avec une distinction entre les maternelles et les élémentaires. Cependant, en pratique, les respecter s'avère compliqué. La société d'API a donc opté pour que le grammage proposé aux maternelles s'aligne sur celui des élémentaires. En effet, il semble compliqué de proposer des ½ steaks hachés, ou encore des ½ yahourts aux enfants. Trop de paramètres sont à prendre en compte, notamment l'appétit des enfants qui peut être très aléatoire (un élève de grande section peut manger plus qu'un élève de CP ou de CE1 suivant son gabarit). En règle générale, au regard des quantités proposés, les enfants peuvent se resservir si besoin.

William GEROMET (WG) mentionne que les enfants réclament plus de frites, pourquoi n'y en a-t-il presque jamais ?
MM indique que les produits étant livrés en liaison froide, les pommes de terre ne sont pas frites mais sont cuites au four (sinon trop molles).
Techniquement, il est donc compliqué de proposer des frites de qualité avec ces contraintes. Ils proposent plutôt des potatoes. MM ajoute qu'ils ont testé du fish and chips et qu'ils ont eu de très bons retours. Par ailleurs, il est important de garder en tête que l'équilibre alimentaire doit être maintenu.
MU demande aussi si des glaces peuvent être servis aux enfants.
FB mentionne que cela n'est pas autorisé (ne peut pas travailler les produits nécessitant des températures négatives).
Julie SANCHEZ (JS) demande si les menus sont donnés à l'avance.
Sylvie REYNAUD (SR) indique qu'elle les reçoit 3 semaines en avance.
MM indique qu'il peut tout de même y avoir des changements. Ils sont en effet dépendant du fournisseur. Par exemple, suivant la météo, il peut y avoir une pénurie de fruit. Ils peuvent aussi refuser une livraison de marchandises s'ils estiment que la qualité du produit réceptionné n'est pas suffisante (si la température n'a pas été respectée par exemple). En cas de changement de menu, l'information est donnée à la collectivité dans les plus brefs délais.

JR demande si une adaptation a été faite au niveau de la nature des produits (orange /clémentine), notamment au regard du contexte sanitaire.
MM évoque la difficulté de maintenir des produits faits maison tout en assurant le côté pratique. Des efforts ont cependant été faits, quelque fois, au détriment d'une qualité supérieure.
JR soulève qu'API essaie de proposer des produits locaux, variés, tout en ayant une politique de réduction de déchets.
Le prix du repas étant facturé 3,19 € à ce jour, le service proposé par API semble cohérent. Le déficit de la commune lié à ce service étant déjà conséquent (230 000 €), la collectivité ne pourra assurer de dépenses supplémentaires importantes sur ce service.
EC indique que sa fille apprécie les plats proposés, elle remercie les représentants d'API et approuve cette politique de réduction des déchets. Elle propose aussi de responsabiliser davantage les enfants pour le service (un responsable par table pour servir les compotes par exemple).
MU mentionne que cela est compliqué vu que ce plat est servi en seau. Cela nécessiterait de remettre certains aliments en bacs...

Katia CHANAL (KC) met en avant l'exemple de certaines communes qui ont un self. Les enfants ont des plateaux : ils sont plus responsables et trient leurs déchets, cela permet de faciliter une prise de conscience sur cette question des déchets (les enfants voient concrètement les bacs se remplir au fur et à mesure du débarrassage). Des challenges peuvent être organisés avant de minimiser les déchets. Globalement, avec ce type d'actions, les quantités de déchets diminuent fortement.

EC rappelle aussi qu'il ne faut pas que les serveurs en mettent trop dans les assiettes des enfants, au risque de devoir jeter. Il faut être à l'écoute des enfants. Il faut mieux les resservir si besoin. C'est d'ailleurs ce qui ce fait déjà expliquent JR et MU.
MU fait remarquer à API que les œufs sont excessivement durs...
MM indique qu'ils n'ont pas la possibilité de proposer des œufs frais (la réglementation l'interdit). Ce sont forcément des œufs industriels durs écaillés.

YT annonce quelques chiffres sur le service cantine : la commune commande à API près de 34500 repas par an à 3,18 euros le repas (chiffres 2019, l'année 2020 ayant été impactée par la crise sanitaire, les chiffres ne sont pas significatifs). Les dépenses de fonctionnement (frais de repas, petit matériel et dépenses de personnel) s'élèvent à 382 500 €, les recettes usagers s'élèvent à 152 000 € soit un coût de revient par repas de 11,08 € pour la collectivité.

S'ensuit la dégustation de verrines (dans le respect des règles sanitaires).
MM mentionne que la compote est réalisée à base de pommes de Loriol, elles sont passées dans une centrifugeuse qui sépare les pépins, les pédoncules et est servie en seau de 5 Litres. API propose différentes compotes maison : pomme ananas, pomme fraise....

MM précise que les meringues sont réalisées par M CATTELAIN, ancien boulanger à Loriol. Ses meringues sont quelque fois proposées sur des thématiques bien précises (exemple : meringue fantôme).
SR mentionne que les enfants apprécient ces repas à thème où ils peuvent quelque fois découvrir d'autres aliments.
EC approuve et rajoute aussi que les enfants découvrent aussi d'autres cultures (repas sur la thématique d'un pays).

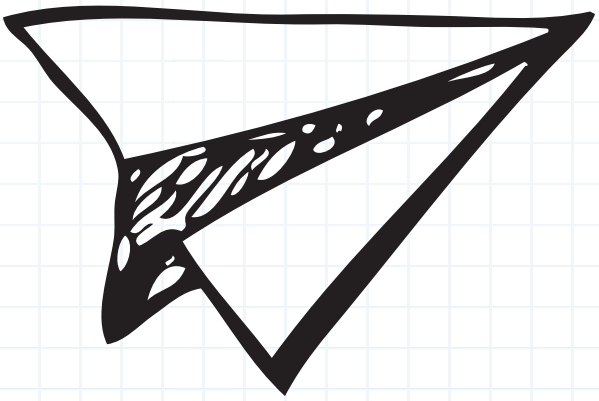
FB mentionne que les enfants ont pu, par ce biais, découvrir certains légumes comme le chou rouge, le chou blanc ou les endives.

EM remercie les représentants d'API pour leur engagement et leur professionnalisme. Elle salue le souhait d'API de maintenir un service de qualité.
MM rappelle qu'en effet, même si la cuisine a la capacité de produire 8000 repas par jour, la société ne souhaite pas aller au-delà des 6000 repas quotidien afin de maintenir la qualité actuelle.

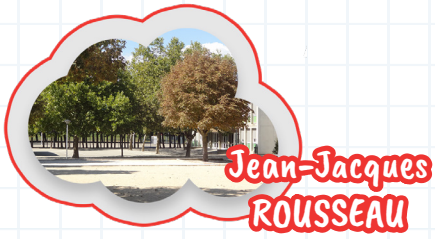
JR rappelle qu'une visite des locaux d'API sera organisée une fois la crise sanitaire apaisée.

Recrutement Atsem :

JR annonce qu'un recrutement d'ATSEM sera réalisé dans les semaines à venir pour une prise de poste au 1er septembre 2021. L'offre a été diffusée en interne et en externe.

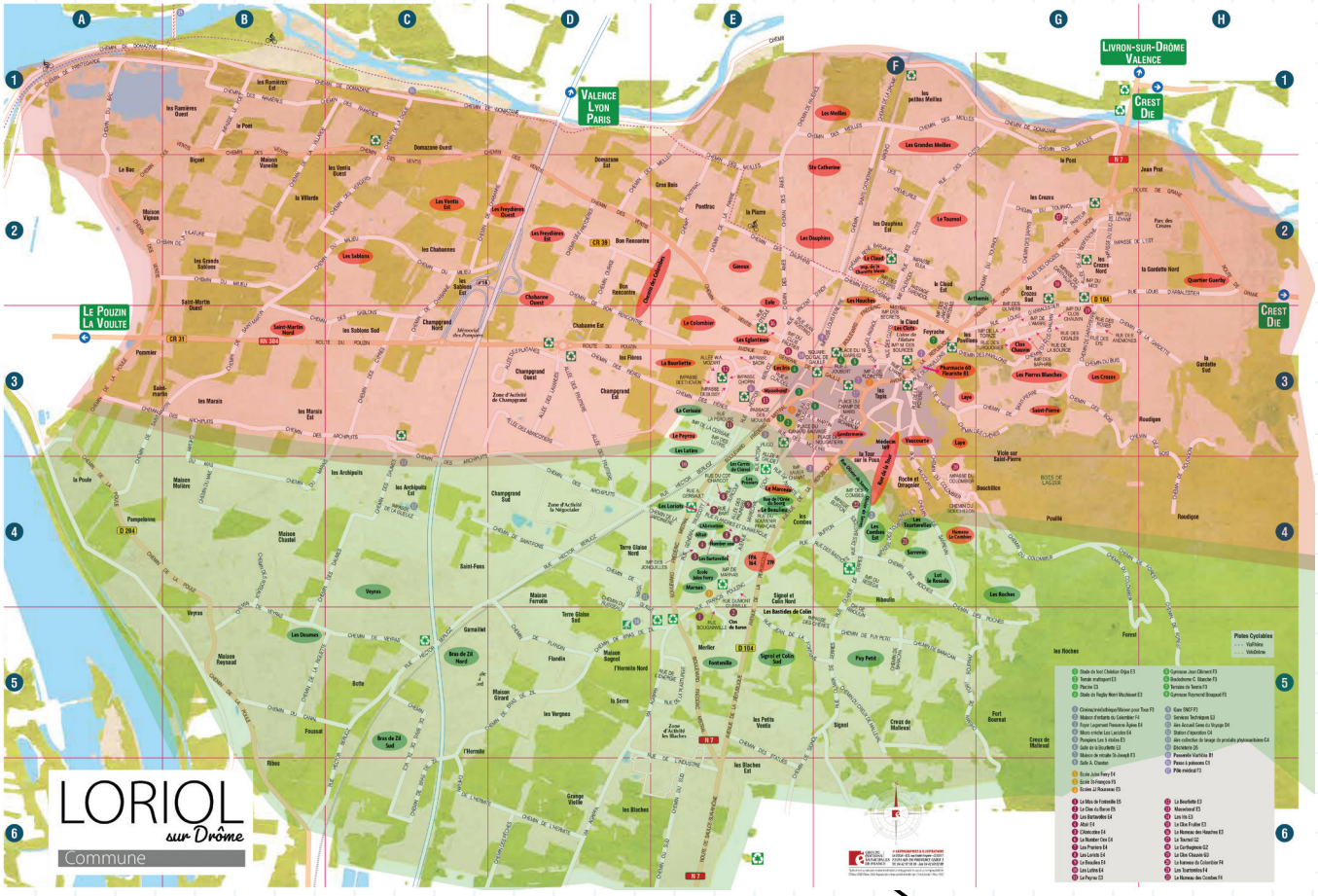


Carte scolaire :



SR présente la carte scolaire (voir PJ).
JR indique que le rectorat a informé la commune d'une baisse significative des élèves élémentaires. Pour l'année scolaire 2021/2022, le nombre de classes sera tout de même maintenu. A l'avenir, afin d'optimiser la répartition des élèves dans les deux écoles et ainsi éviter des fermetures, des choix devront peut-être être faits au détriment de l'application stricto sensu de la carte scolaire.

HLM La Maladière	Bât A B C K L M	HLM La Maladière	Bât D E F G H I J
Bâtiment B1	56 Avenue Maréchal Foch	Bâtiment E1	37 Rue Alphonse Daudet
Bâtiment B2	49 Avenue Victor Hugo	Bâtiment E2	59 Rue Alphonse Daudet
Bâtiment C	79 Rue Victor Hugo	Bâtiment F	375 Rue Victor Hugo
Bâtiment K	110 Rue Victor Hugo	Bâtiment G	352 Rue Victor Hugo
Bâtiment L	60 Rue Victor Hugo	Bâtiment H1	319 Rue Victor Hugo
Bâtiment M	34 Rue Victor Hugo	Bâtiment H2	81 Rue Alphonse Daudet
Avenue de la République Nord		Avenue de la République (A partir de la résidence n°164 côté pair)	Sud
Jusqu'à la Résidence Autonomie (n°164 côté pair) jusqu'au n°217 côté impair		Avenue Maréchal Foch	
Centre Ville	Lot Le Marceau	Rue du Général Truscott	
Quartier de l'Haye	Quartier Saint Pierre	Lot les Pruniers	Allée des pruniers
Rue d'Arbalestier	Lot le Carthaginois	Lot le Beaulieu	
Clos Chauvin	Les Pierres Blanches	Lot les Loriots	Rue Surcouf
Les Crozes		Le Number one	Altaïr
Rue Vaucourte	Rue du Basse Verger	Les Bartavelles	L'Abricotine
Rue de la Tour	Hameau du Colombier	Lot Marnas	Mas de Fontenille
Lot. Le Colombier	Maison accueil le Colombier	Lot les Lutins	Le Clos du Baron
Chemin des Colombes	Quartier le Colombier	Les Bastides de Colin	Les Carrés de Clériol
Rue Jean de Florette	Le Tournol	Les Tourterelles	Le Réséda
Maison de Pays	Rue Marcel Pagnol	Chemin de Sarrevin	Rue Olivier de Serres (haut et bas)
Les Clots	Le Claud Est	Hameau des Combes (haut et bas)	
Les Meilles	Les Petites Meilles	Quartier des Combes	
Quartier Sainte-Catherine	Coopérative fruitière	Quartier les Roches	Puy Petit
Quartier Ginoux	Quartier les Dauphins	Quartier Signol et Colin Nord	Rue Jean de la Fontaine
Quartier les Hauches	Hameau des Hauches	Impasse de la Cerisaie	Veyras
La Bourliette	Rue Mozart, Beethoven, Chopin, Bach, Debussy	Bras de Zil	Bd Frédéric Mistral
Lot les Iris	Lot le Peyrou	Rue de Tradate	
Lot le Clos Fruitier	Masseboeuf/Gendarmerie		
Rue Etienne Martin	Rue du Réal/Place du Champ de Mars		
Avenue du Général de Gaulle	Impasse.-Rue-Résidence des Moulins	Les Jardins d'Arthémis	
Route du Pouzin	Quartier le Bac		
Quartier Saint Martin	Quartier Pommier		
Quartier Chabannes	Quartier les Freydières/Gros Bois		
Quartier les Sablons	Quartier les Ventis		
Quartier les Fières	Malaire		



Plan de Plan de mandat (voir PJ) :

JR évoque le plan de mandat et son souhait de se rapprocher d'une réalisation complète des éléments mentionnés.

JR approfondit quelques points. Pour 2021, le parc informatique sera renouvelé pour près de 58 000 € dans les écoles. Cet investissement fait l'objet de subventions. A l'heure actuelle, la commune est en attente d'une réponse de l'Etat. Par ailleurs, la crise sanitaire a fortement impacté les stocks de matériels informatiques (les produits arrivent en France en quantités très limitées).

L'objectif est d'être opérationnel à la rentrée scolaire 2021/2022 mais les dernières informations de l'Etat tendent à être pessimiste sur cet objectif.

JR indique que le problème de l'amiante à l'école JJ Rousseau maternelle sera traité dès cet été.

JR mentionne aussi qu'un choix important a été réalisé par la collectivité, celui de réhabiliter entièrement l'école JJ Rousseau. En effet, cet équipement est énergivore et demande par conséquent des travaux importants. Le bâtiment sera donc réagencé en fonction des besoins. Les salles actuelles du RASED seront aussi intégrées dans la réflexion. L'idée serait aussi de supprimer les algécos existants (très vieillissants) présents dans la cour. Le coût de l'opération est estimé à 3,6 millions d'Euros. La commune traitera avec une société publique locale (SPL) spécialisée dans ce type de réhabilitation. A priori, les travaux se feraient sans délocaliser les enfants d'école.

EC demande si la cantine sera intégrée dans la réflexion, elle met en avant un deuxième service trop court.

JR répond que le projet intégrera l'ensemble du bâtiment, la cantine sera donc intégrée dans la réflexion. Les travaux devraient débuter en juillet 2023 pour une fin estimée en août 2024.

JR évoque aussi les deux problèmes majeurs sur l'école J Ferry : le parking (manque de places) et la cantine trop petite. Des projets seront donc réalisés en ce sens.
JR rappelle qu'il axe son mandat sur les écoles, l'Espace Marie Jehanne Battesti et le Canard Sauvage feront l'objet d'études ultérieures ou parallèles.

Questions diverses :

EC indique que les RPE ont fait passer un questionnaire aux parents. Ces derniers sont satisfaits des services périscolaires, centre aéré et du SMA (service récemment mis en place pendant le confinement). Ils demandent cependant à simplifier la fiche d'inscription reconduite chaque année en corrigeant seulement les éléments qui le nécessitent.
SR répond qu'un historique des documents (QF, situation des familles...) doit être tenu en cas de contrôle de la CAF (cette dernière peut remonter jusqu' à 5 ans en arrière). Tous les éléments doivent donc être réédités systématiquement.

EC demande la raison pour laquelle les délais d'annulation sont différents entre le périscolaire et l'accueil du mercredi (pour le périscolaire : 10 h pour une inscription le soir même, pour l' accueil du mercredi : lundi 10h pour une inscription le mercredi qui suit).
SR indique qu'une réunion de service est prévue le lundi après-midi pour finaliser l'accueil du mercredi qui suit (cela permet de faire précisément le point sur le nombre d'agents à ventiler, vérifier les effectifs en cas de sortie, anticiper sur le nombre de minibus à utiliser, contacter les prestataires le cas échéant, préparer en amont le matériel nécessaire, prévoir les courses à faire si besoin : atelier cuisine...), l'accueil du périscolaire ne rencontre pas ces contraintes.

EC demande l'heure à laquelle la tarification s'arrête le matin en périscolaire.
SR répond que les familles sont facturées jusqu'à 8 h 30 (écoles publiques). Elle mentionne aussi qu'une attention toute particulière est faite, notamment le soir, pour les fratries qui sont sur plusieurs sites (la saisie est favorable aux familles, elle prend en compte l'arrivée du parent sur le premier site d'accueil).
WG ajoute que cela permet aux animateurs d'échanger avec les parents, de créer du lien sans pour autant que ces derniers soient pressés par le temps de crainte d'une facturation excessive.
SR ajoute qu'il est demandé aux parents (pour des raisons de sécurité et d'organisation) de bien récupérer leurs enfants sur les sites d'accueil respectifs et non lorsque les enfants

sont en déplacement d'un site à l'autre, encadrés par les animateurs.

EC demande d'une part s'il est envisageable que les enfants aillent à l'USEP le mercredi matin puis à l'accueil de loisirs.
Puis, s'agissant du SMA, s'il est renouvelé en cas de nouveau confinement, sera-t-il élargi en terme d'accueil ?
SR informe qu'il est déjà possible qu'un enfant aille à l'USEP jusqu'à midi puis soit récupéré par l'accueil de loisirs. En revanche, il n'est pas possible de mettre son enfant le matin à l'accueil de loisirs jusqu' à 8 h 30 puis que ce dernier aille à l'USEP. A noter que cette question avait déjà été posée lors de la dernière commission...

JR note que pour le SMA, certaines demandes exceptionnelles ont été traitées au cas par cas et que des solutions ont
été trouvées pour les parents en difficulté face à la garde de leur enfant.

Anne NOWAK (AN) demande la raison pour laquelle il est obligatoire d'inscrire les enfants de plus de 6 ans 3 jours par période de petites vacances et 3 jours par semaine sur les grandes vacances.
WG rappelle que l'accueil de loisirs de Loriol est déclaré auprès de la DDCS et qu'il est soumis à une réglementation particulière notamment la mise en place d'un projet pédagogique. Ce projet nécessite une continuité éducative avec les enfants et donc une certaine régularité. Les semaines à thèmes par exemple sont construites à partir d'animations ayant un lien les unes avec les autres. Les objectifs des projets pédagogiques doivent être évalués de manière régulière. Ces évaluations ne sont possibles que si les enfants sont régulièrement présents. Comment évaluer une évolution sur de la cohésion de groupe ou encore des comportements solidaires si les enfants constituant un même groupe sont différents d'un jour à l'autre ?
JP rajoute que certaines semaines sont basées sur des activités qui nécessitent de la répétition (cirque, magie...), ces activités demandent une certaine assiduité des enfants pour leur permettre de progresser.
SR rajoute que ces critères d'assiduité sont aussi liés aux bons vacances : il faut en effet que l'enfant soit présent 3 jours sur la période pour que la famille puisse en bénéficier.

EC demande si des inscriptions à l'année sur le périscolaire peuvent être mises en place.
SR indique que de nombreux rappels sont effectués aux parents qui n'ont plus en tête leur planning réservé sur 2 mois. Qu'en serait-il si les réservations se faisaient à l'année ?
Sur l'accueil de loisirs, il n'y a actuellement pas de plateforme permettant les réservations. Les programmes sont très diversifiés en terme d'activités, ce qui implique des taux d'encadrement différents d'un jour à l'autre et donc des capacités d'accueil modifiées (piscine, minibus, dates de sortie, différences de taux d'encadrement suivant les tranches d'âges...), les programmes sont construits vacances après vacances, il n'est donc pas possible de proposer une plateforme de réservation sur un an intégrant tous les paramètres qui influencent la capacité d'accueil.
SR rappelle la nécessité de voir aussi régulièrement les parents afin d'échanger, de répondre à leurs questions, de faire des rappels ou encore de refaire un point sur les éventuelles difficultés des enfants (allergies...)

EM demande si le permis à point a bien été retiré de la cantine ? JR répond favorablement. EM propose ensuite que la réflexion soit poussée plus loin et que les enfants soient davantage acteurs sur ce temps-là.
JP indique qu'un règlement a été réalisé par les enfants avec les comportements autorisés et ceux interdits. En cas de comportement non adapté, les enfants ont eux-mêmes proposé des sanctions réparatrices à appliquer. Cela fonctionne plutôt bien. Toutes ces règles sont affichées.
WG mentionne que le même outil a été mis en place sur JJ Rousseau.
JR mentionne que la succession de protocoles sanitaires mérite peut-être d'effectuer auprès des enfants des rappels, notamment à la rentrée scolaire de septembre.
WG et JP approuvent.

EM demande si les enseignants sont intégrés dans cette réflexion de la pause méridienne.
JR mentionne que nous communiquons régulièrement avec les enseignants et que nous entretenons de très bonnes relations. Concernant la pause méridienne, les agents vont effectuer des formations leur permettant de compléter leurs savoirs et d'acquérir des outils indispensables pour remplir leurs missions. L'idée est d'avoir un maximum d'agents impliqués, motivés et formés. JR souhaite aussi que les ATSEM soient davantage en situation d'encadrement d'enfants, notamment sur la pause méridienne.

JR rappelle que sa priorité reste la qualité du service, d'avoir des enfants épanouis.

EM rappelle que les parents ont encore eu des retours négatifs de certains enfants qui se plaignent des cris de certains agents...

JR indique que des pistes d'amélioration sont en cours et que les agents vont se voir compléter leur parcours professionnel par les formations évoquées précédemment.

EC évoque avec nostalgie l'époque du TAP où le temps du midi (extérieur) était géré par des animateurs qui proposaient des activités construites et de qualité.

YT mentionne que cette organisation va de nouveau se mettre en place dès le 1er janvier 2022. Le temps du midi sera un temps déclaré auprès de la DDCS, 3 agents partent d'ailleurs prochainement en formation BAFA. Une organisation permettant aux enfants d'accéder à des animations de qualité va se mettre en place à partir de cette date.
Emilie MOISAN (EM) demande si des enfants peuvent être refusés sur ce temps-là.

JR indique que la commune a une obligation d'accueillir, il n'y aura pas de refus.

EC demande s'il est possible que certains enfants apportent leur propre repas.
SR indique que cela n'est pas envisageable en terme d'organisation. Des contraintes sont fortes à ce sujet (maintien de la chaîne du froid, allergies...)

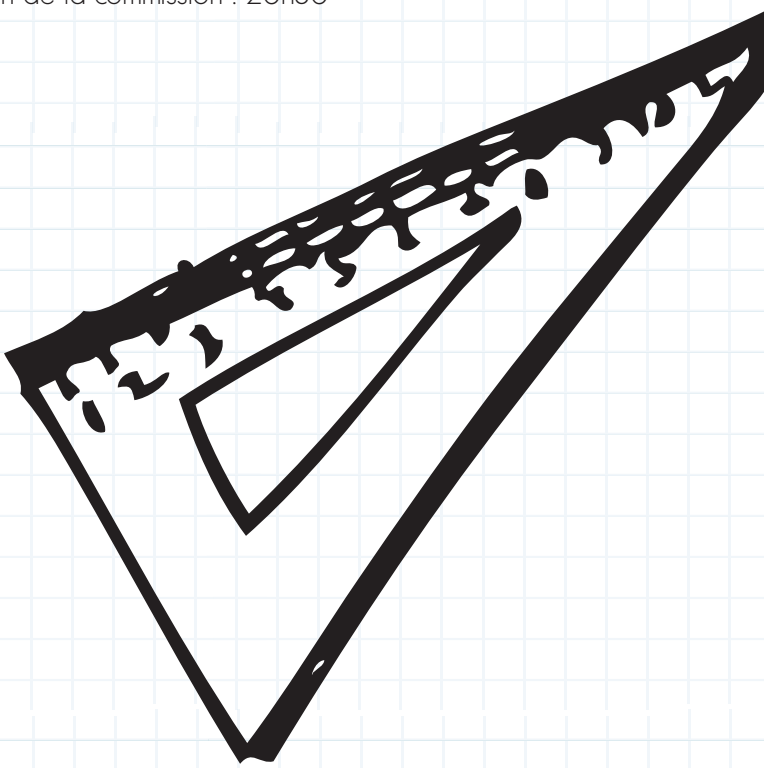
Il s'en suit un échange sur les tarifs de cantine qui devront être revus et la nécessité d'indiquer les tarifs sur les fiches d'inscription diffusées en juin.

EM indique que le contrat périscolaire est assez restrictif. Serait-il possible d'y intégrer d'autres paramètres (régularité...) ?
SR note que certaines familles seront défavorisées car elles ne connaissent pas leur planning à l'avance. Par ailleurs, il y a de plus en plus de gardes alternées : si la régularité prime (exemple : tous les lundis), ces familles seront défavorisées.
EM regrette que sur les factures, il n'y ait pas plus de détail.

KC pense qu'il serait judicieux de « récompenser » ceux qui viennent le plus souvent.

JR propose que la réflexion soit menée pour la prochaine commission.

CL demande si la commune est en capacité d'assurer l'exécution du plan de mandat présenté.

JR indique que ce plan de mandat impacte toutes les directions de la commune et que de sérieuses pistes sont envisagés pour financer ces travaux. Il faut cependant se montrer prudent, des impondérables peuvent arriver. L' ambition est de taille et la municipalité mesure la nécessité de rester vigilant, année après année.
EC indique en tout cas tout son soutien pour ces projets.

Fin de la commission : 20h30