

# Procès verbal du conseil d'école du mardi 9 juin 2026

Début de séance : 17h06

Présents : voir feuille émargement

## VIE DE L'ECOLE

### 1-Effectifs :

Pour l'année prochaine

35 CP

31 CE1

26 CE2

32 CM1

29 CM2,

21 CM2 actuels partent au collège

Nombre total d'élèves 153

élèves donc en hausse car 140 élèves en fin d'année

Répartis de la manière suivante l'an prochain (sous réserve de changement pendant l'été)

1 cp

1 cp/ce1

1 ce1/cm1

1 Ce2

1 Cm1

1 cm2

Il y a 1 départ enseignant de prévu :

Mme GARCIA

### 2-Bilan COOP :

Solde du dernier relevé : 9383 €

300 € engagés sur divers matériels (livres, matériel pour le cinéma, chuchoteurs ateliers lecture...)

1500 € pour l'intervention d'une professionnelle pour filmer et monter les films.

Il reste 7780 euros.

dons pour l'AMMI : 729,90€

### 3-Les projets réalisés ou à venir

La kermesse aura lieu le vendredi 12 juin 2026 à partir de 16h30, organisée par l'AFPEL

Les inscriptions CP : les 11 et 18 juin entre 08h15 et 18h15

Rencontre école/collège : la principale du collège viendra rencontrer les élèves

Pas de visite du collège prévu sur le temps scolaire.

Liaison GS/CP : une rencontre est prévue début juillet

Une rencontre a eu lieu le mercredi 27 mai (escape game).

Rencontre PS/CM2 : 24 juin et en mai 2026 jardinage, pâtisserie, travail sur le vivre ensemble

Projet cinéma : une professionnelle est venue tourner les saynètes écrites par les élèves la dernière semaine de mai (1/2 journée par classe).

Le spectacle de fin d'année aura lieu le vendredi 26 juin à 18h00. Il se déroulera en 2 temps : chorale puis projection du film réalisé en salle de motricité.

Visite du moulin de saint lys par les classes de CM1 et de CM2

Sortie à l'EPHAD pour la classe de CM1 en mai pour un loto et en juin pour le fête de la musique

Présentation du travail effectué avec la typographe et les élèves lors du festival du livre qui a lieu le 14 juin.

Projet hand : la fédération française de hand est venue mener une séance aux classes de CP, CP/CE2 et CE1.

Un enseignant du collège intervient à 2 reprises pour les classes de CM1 et CM2.

#### 4- PPMS et Exercices incendie :

Exercice PPMS :Mercredi 10 juin

Exercice évacuation incendie : à venir

#### 5-Vote des parents pour les élections 2026

Demande de vote par correspondance. Voté oui à l'unanimité

Vote en ligne ? voté oui à l'unanimité

#### 6-Retour du conseil des délégués :

##### Cantine:

Sentiment d'injustice dans les parts servies

Parfois les plannings ne sont pas à jour, donc les élèves ne savent pas toujours ce qui est servi.

Pas assez de sauce dans les plats

Les sans viande aimeraient autre chose que du poisson.

Croute du poisson pané est toute molle.

Des asticots ont été retrouvés dans le pain à plusieurs reprises.

Fruits abimés souvent.

Quand il fait chaud, peut-on avoir des glaçons dans les verres, l'eau n'est pas fraîche.

Mettre une clim à la cantine, il fait chaud

Les cantinières ne mettent pas de gants, cela dérange les élèves.

Les plats manquent de variété : des gnocchis, tacos/salade, de la soupe de potirons, bouillons avec vermicelles, gaspacho, salades avec croutons.

Verres et couverts pas toujours propres ainsi que sur les plateaux.

Proposer des plats plus frais quand il fait chaud.

Le lundi, le pain est bon et les autres jours, il est mou et pas bon.

Peut-on fêter les anniversaires avec des gâteaux à la cantine ?

Réponses :

- Concernant les portions : afin d'éviter les remarques sur le fait que certains enfants auraient davantage que d'autre, nous avons arrêté de servir du surplus en début de service. Le surplus peut toutefois être proposé en fin de service. Les quantités servies sont identiques pour tous les enfants.
- Le menu de la cantine est affiché à l'entrée de l'école ainsi qu'à l'entrée de la cantine. En cas d'oubli, il est également diffusé chaque jour sur l'écran.
- Pour les plats en sauce, certains retours indiquaient au contraire que les enfants ne souhaitent pas trop de sauce. Nous allons néanmoins faire remonter cette remarque à API.
- Concernant les repas sans viande, cette question avait déjà évoquée avec API. Malheureusement, les alternatives restent limitées : poisson, œuf ou galettes végétales.
- Pour le poisson pané jugé mou, nous n'avons pas de solution supplémentaire actuellement : il est déjà remis en chauffe avant le service.
- Concernant les asticots signalés dans le pain, nous consommons le même pain ainsi que la maternelle et n'avons jamais constaté ce problème. Si cela devait se reproduire, merci que les enfants le signalent immédiatement afin qu'une photo puisse être prise et transmise au boulanger.
- Pour les fruits abîmés, un tri est déjà effectué avant le service. Les fruits proposés sont souvent bio, ce qui peut expliquer un aspect parfois moins uniforme.
- Concernant les glaçons et l'eau fraîche, nous ne disposons pas de machine à glaçons. Les carafes sont mises au frais avant le service, mais il est difficile de maintenir l'eau fraîche durant toute la durée du repas.
- Pour la chaleur dans la cantine, une demande d'installation de climatisation doit être adressée à la mairie.
- Le personnel ne porte pas de gants car cela n'est pas obligatoire et surtout pas hygiénique. En revanche, les mains sont lavées très régulièrement avec un savon antiseptique, et le service est effectué avec des couverts adaptés.
- Concernant le manque de variété des menus, cette remarque sera transmise à API. Comme cela a déjà été indiqué en commission menus, les soupes ne peuvent pas être servies en raison du manque de matériel adapté.
- Pour la propreté des couverts, assiettes, couverts et plateaux : toute la vaisselle passe en machine et lorsqu'un élément est constaté comme pas propre, il est immédiatement relavé.
- Les plats plus frais en période de chaleur, API élabore des menus communs pour plusieurs communes et non uniquement pour Sainte-Foy.
- Le pain du lundi est fourni par Intermarché, tandis que celui du reste de la semaine provient du boulanger de Sainte-Foy.
- Enfin, les gâteaux d'anniversaire, nous ne cuisinons pas sur place et la réglementation ne nous autorise pas à préparer ce type de produits et à ramener de l'extérieur dans les locaux de la cantine.

Mettre des tables à 12 et pas à 6 pour manger avec plus de copains.

Des tables de 6 et des tables de 12.

Certains élèves disent qu'ils ont une activité pour passer en premier.

Certains élèves sortent du pain en cachette de la cantine.

Pour quoi les CP et ce1 sont-ils prioritaires à la cantine ? On fait passer les petits d'abord car les grands se resservent plus.

Il y a des cheveux dans les assiettes (souvent)

Parfois on nous oblige à manger ce qu'on n'aime pas ou bien 10 cuillères car 10 ans (ce n'est pas seulement goûter, mais manger), elles exigent une certaine quantité de l'assiette. Trop de bruit à la cantine.

## **Toilettes:**

Rappeler les règles dans les toilettes (alae et ecole concernés)

Réparer les bandes collées sur les vitres car arrachées.

Il manque des brosses à toilettes dans les toilettes pour les nettoyer.

Le savon et l'eau au sol font glisser les élèves : mettre un bac récupérateur sous le savon, déplacer le distributeur de savon et le mettre au-dessus du lavabo. Mettre tapis anti décapants.

Bave sur les robinets : chacun a sa gourde devant les classes.

Mettre des miroirs de chaque côté des toilettes.

Parfois, plus de papier dans les toilettes.

Le robinet des toilettes handicapés garçons est cassé.

Toilettes salle de motricité : ne ferme pas à clés.

## **Cour:**

Réparer les cages de foot et que le filet tienne au sol

Marelle abimée

Demander si on peut mettre des protections sur les barrières au niveau des tables de ping Pong afin que les balles ne passent plus à travers.

Mettre un coin dessin et un coin lecture dans le patio (coin calme)

Rappeler le rôle du banc de l'amitié.

Mettre des bancs à l'ombre.

Repeindre le banc de l'amitié et décorer les autres bancs.

Ballons de rugby ou volley possibles sur les temps de récré ou ALAE?

Mettre des poubelles au city

Un robinet d'eau au city?

Réparer les mousses des poteaux de la cour

Réponses :

☒ Manque de brosses dans les toilettes : oui, c'est normal. Lorsque nous avons mis des brosses dans chaque toilette, les enfants s'amusaient à uriner à l'intérieur. Nous avons donc retiré les brosses individuelles et laissé une seule brosse de chaque côté des sanitaires.

☒ Savon au sol et l'eau : Des distributeurs de savon mousse sont déjà installés afin d'éviter les coulures. Malgré cela, les enfants s'amuse à appuyer plusieurs fois sur les distributeurs, ce qui provoque le savon au sol. Changer les distributeurs impliquerait de faire des trous supplémentaires dans les murs. Concernant l'idée d'un tapis au sol, cela risque au contraire de devenir glissant et manque d'hygiène. IL serait peut-être préférable de faire un rappel aux enfants en leur expliquant qu'il faut se laver les mains au-dessus du lavabo, s'essuyer les mains avec le papier puis le jeter dans la poubelle et non au sol.

☒ Miroirs : Il y a déjà des miroirs installés dans les sanitaires, qui me semblent suffisants.

☒ Réapprovisionnement de papiers : Le nettoyage des toilettes est effectué tous les jours. Les essuie-mains ainsi que le papier toilette sont rechargés quotidiennement.

## **ALAE:**

**Des remontées des élèves élus concernant des dysfonctionnements sur le temps ALAE**

**L'ALAE a été informé des retours faits par les délégués et nous transmettra des réponses.**

Un rappel de la direction à l'équipe à été fait pour la gestion du téléphone personnel pendant le service, ainsi que l'attention à apporter sur la bienveillance et la pédagogie dans les échanges que l'équipe a avec les enfants.

De plus, il a été proposé de construire « la charte des engagements professionnels de l'Alae »

Suite au Conseil des enfants du 21 Mai 2026, l'équipe d'animation de l'ALAE s'engage formellement à respecter et faire respecter les principes suivants, afin de garantir un accueil bientraitant, juste et sécurisé.

Engagement n°1 : Une vigilance active et constante (Sécurité)

- **Zéro écran** : Les téléphones portables restent dans les casiers/sacs pendant tout le temps de travail. Aucun outil numérique personnel n'est toléré en présence des enfants.
- **Surveillance postée** : Dans la cour, les animateurs se répartissent de manière stratégique et restent en mouvement. Il est interdit de se regrouper entre adultes afin de maintenir un regard constant sur les enfants (notamment aux abords des poteaux ou structures).

Engagement n°2 : Une posture bientraitante et exemplaire (Respect)

- **Langage professionnel** : Nous proscrivons tout commentaire blessant, ironique ou rabaisant. En cas de conflit ou de dispute entre enfants, l'adulte intervient de manière neutre, écoute chaque partie et recherche une résolution éducative.
- **Intégrité** : Le goûter et les repas sont strictement réservés aux enfants. L'adulte montre l'exemple en matière de politesse (bonjour, s'il vous plaît, merci).

Engagement n°3 : Un cadre juste et équitable au moment des repas (Cantine)

- **Sensibilisation sans obligation** : Nous encourageons les enfants à goûter les plats ("cuillère de découverte"), mais nous ne les forçons jamais à terminer sous la contrainte, et nous ne comptons pas leurs bouchées. Nous veillons à ce que les régimes particuliers (ex : sans viande) reçoivent une alternative équilibrée possible.
- **Organisation partagée** : Les règles de passage au self (priorité aux plus petits) sont appliquées strictement par tout le monde. Le système de cartes d'activités prioritaires suit désormais la règle commune définie en réunion : des cartes prioritaires sont en cours de réalisation avec les enfants et seront distribués aux enfants par l'animateur référent de chaque classe à la rentrée prochaine afin qu'ils puissent aller manger prioritairement.
- **Climat sonore** : Pour lutter contre le bruit, l'équipe s'engage à appliquer quotidiennement la méthode de régulation suivante : un panneau de signalisation feu vert, panneau permettant la régulation du bruit tout en responsabilisant les enfants. Celui-ci sera réalisé et co-construit avec les enfants plutôt à la rentrée prochaine.

Cette charte une fois finalisée, sera présentée aux élèves délégués et affichés dans les lieux clés de l'école.

## LA MAIRIE ET RESTAURATION

### Questions de l'AFPEL

#### Les élus :

Tabagisme : quel type de communication pourrait-être envisagé sur l'espace public pour sensibiliser à ce sujet ?

\_Renvoyer un communiqué par mail à tous les parents d'élèves comme cela avait été fait l'année précédente. Rappel du décret N° 202-582 du 27 juin 2025 relatif aux espaces sans tabac et à la lutte contre la vente de tabac et vapotage

**Circulations piétonne et véhiculées : il y a un signallement d'empiètement des voitures sur les trottoirs et une difficulté à circuler sur les zones piétonnes.**

**Quels sont les retours des agents de sécurité vis-à-vis de la circulation et des stationnements aux abords des écoles ?**

Concernant les incivilités des voitures sur les trottoirs et la difficulté à circuler sur les zones piétonnes nous invitons les personnes qui constate ce désagrément à relever la plaque d'immatriculation et le signaler à la mairie et une photo à l'appui.

Les gardes communaux seront présents dès qu'ils le peuvent car ils sont bénévoles sur la commune.

**Bâtiment scolaire :**

**Températures estivales : la situation devrait-elle être plus agréable dans les classes que l'an dernier ?**

Concernant le problème de la chaleur des classes nous en avons discuté cette année et à l'heure actuelle nous ne pouvons pas le régler. Une décision pour installer une climatisation à l'étage sera prise pour l'année prochaine afin de pallier ce souci et de trouver le financement possible.

**Quels sont les travaux qui vont débiter au réfectoire ? Une communication officielle pourrait-elle être faite aux parents ?**

Les travaux qui vont être fait :

- La totalité du sol de la restauration, mur de la chambre froide, le sol de l'étage et la fuite d'eau dans une classe.

Pour informer les parents nous allons faire passer un message aux parents via l'ENT.

**Restauration scolaire :**

**Des problèmes de quantité ont été observés, avez-vous fait le constat et/ou remonté le problème au prestataire ?**

Concernant les problèmes de quantité : pour ma part, je n'ai pas constaté de problème particulier de quantité. Les repas sont commandés auprès du prestataire selon les effectifs transmis, et les quantité livrées correspondent aux commandes effectuées.

**Les possibilités de se resservir ne semblent pas systématiques, comment cela est anticipé ? Le système de jetons peut-il être réemployé ou réexpliqué s'il n'avait pas été bien compris ?**

Concernant la possibilité pour les enfants de se resservir : comme cela avait déjà indiqué précédemment par mail, le resservice n'est actuellement plus possible de manière systématique, car cela demande une organisation trop complexe sur le temps du service. Toutefois, lorsque cela est possible, un resservice peut être proposé en fin de service. Le système des jetons reste encore difficile à comprendre pour certains enfants. Malgré les explications données régulièrement, beaucoup rencontrent déjà des difficultés dans le tri des déchets. En cette fin d'année scolaire, certains enfants ne maîtrisent toujours pas correctement ces consignes malgré la sensibilisation menée quotidiennement.

**Quel est le retour de l'expérimentation sur les serviettes en tissu ? que voyez vous comme évolution à ce sujet et comment peut-on soutenir cette évolution plus vertueuse pour l'environnement ?**

Concernant l'expérimentation des serviettes en tissu : ce sujet avait déjà été abordé lors du Conseil d'école de la maternelle. Le retour de la directrice a été transmis : • Projets "serviettes" 8 parents seulement soutiennent le projet (sur 17 élèves) en GS1 classe pilote. L'idée de le mettre en place dès la rentrée pour les futurs PS est à l'étude : la serviette de table serait demandé aux familles lors de l'inscription à la restauration, sauf si la municipalité envisage une dotation d'une serviette en tissu par élève.

**Une diversification des menus est souhaitée avec des produits de saisons peut transformés et moins sucrés.**

**Quels sont les blocages à présenter du fromage râpé séparé des plats proposés comme les sauces ? Quels moyens de lutte contre le gaspillage sont en place ? Une sensibilisation auprès des enfants est-elle faite ?**

**Lorsqu'un enfant prend un fruit frais mais ne le consomme pas lors de son déjeuner, est-il possible de lui laisser l'emporter pour son goûter au lieu de le jeter ?**

Concernant la diversification des menus, les produits transformés et le gaspillage alimentaire : Suite à la commission menus, Mme Lacam m'a rappelé que les menus respectent les recommandations et réglementations actuellement en vigueur concernant « les quantités, les produits élaborés ultra-transformé pour le sucré 8.5 % et le salé 7.5 %. Pour le fromage râpé, lorsqu'il est prévu dans des gratins, il doit être servi ainsi et le fromage est proposé séparément il est servi de côté. Concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, plusieurs actions sont déjà mises en place : petites portions proposées en entrée ; possibilité pour les enfants de ne pas prendre l'entrée ou les deux desserts ; pesée quotidienne des déchets. Un écran installé dans le réfectoire permet aux enfants de visualiser chaque semaine la quantité de déchets alimentaires gaspillée. Pour les fruits frais non consommés au moment du repas, comme cela avait déjà été expliqué lors du dernier conseil, je suis tenue de respecter strictement les normes d'hygiène HACCP. « tout aliment ayant été présenté sur le self doit être jeté automatiquement et ne peut pas être redistribué ou emporté par les enfants. Cette règle s'applique également aux fruits, au pain et à l'ensemble des aliments proposés au self. Je vous envoie ci-joint un note de service rappelant les règles et réglementations d'hygiène à ce sujet.

**Lors de la dernière commission, le sujet de l'animation par l'API autour de la construction d'un menu équilibré est ressorti. A-t-il pu être développé avec le prestataire pour sa réalisation, l'AFPEL n'étant pas en mesure ni en charge d'assumer ce type d'animation dont l'organisation revient à la collectivité ?**

Concernant le projet d'animation avec Api autour de la construction d'un menu équilibré : le service restauration ne peut malheureusement pas organiser ce type d'animation actuellement. Comme expliqué lors de la commission, les agents de restauration ne disposent pas du temps nécessaire pour participer à ce projet.

**Récemment des vers ont été retrouvés dans du pain et des cheveux dans un plat. En avez-vous été informé ? Avez-vous pu faire un retour aux fournisseurs ?**

Les signalement de vers retrouvés dans le pain, il est regrettable que l'information ne nous ait pas été transmise immédiatement. Une photo aurait pu être prise afin de faire les retours précis au boulanger. Les cheveux aucun signalement n'a été constaté de notre côté. Il arrive également que certains cheveux proviennent des enfants eux-mêmes (casquettes, manipulation des cheveux, etc...). Nous rappelons toutefois que si un enfant constate un problème dans son assiette, il est important d'en informer immédiatement les agents afin qu'un retour puisse être effectué.

**Question pour l'AFPEL : qui vous fait ces retours ?**

## **L'ALAE**

**Questions des parents d'élèves :**

Question sur le tabagisme non abordé, la réponse a été faite au dernier conseil d'école.

**Situation du personnel ALAE : il semblerait que des mouvements de personnes en charge de l'encadrement des équipes ait eu lieu. Il paraît que le taux d'encadrement par animatrice n'est pas respecté, qu'en est-il ? Des informations circulent et elles sont officieuses. Serait-il possible de communiquer la situation aux parents de manière officielle ?**

Sur les changements de direction : Une nouvelle directrice des ALAE ET ALSH a été nommée depuis la fin du mois de mai (Mme Biténe Coralie). Son adjointe ou adjoint est en cours de recrutement et sera présente à la rentrée de septembre sur le service ALAE.

\*Sur les effectifs et les taux d'encadrements : les taux d'encadrement sont scrupuleusement respectés par l'ensemble de nos équipes. En revanche, l'équipe ne peut supporter les inscriptions non validées de certains parents qui mettent en péril nos ratios et qui nous obligent à renforcer nos procédures de secours avec un animateur toujours prêt à venir en renfort si nécessaire dès le matin.

Des pénalités financières sont appliquées désormais en cas d'ajout d'enfant non-inscrits ou de retard non justifiés et répétés des parents pour venir récupérer leur enfant le soir.

**Demande de l'ALAE auprès de Mr le Maire :**

Enfin, afin de pouvoir valoriser le travail des enfants et de faciliter celui des équipes, il a été demandé si nous pouvions avoir de la peinture aimantée ou bien du liège pour afficher et décorer la cantine.

Pour renforcer la sécurité des enfants présents dans la cour, nous avons demandé s'il était possible de renouveler les mousses de protection des poteaux des cages de foot (celles d'origines ayant déjà été à de nombreuses fois réparées).

## **L'AFPEL**

Le projet chocolat a bien fonctionné.

Projet graines : très peu de commandes

Carnaval : journée réussie.

De moins en moins de parents investis dans l'association. Il est de plus en plus difficile de se projeter pour les années à venir.

Beaucoup de parents de l'association seront présents et actifs lors de la kermesse.

Fin de séance : 18h41