

Commission des Affaires Scolaires

Mardi 22 septembre à 18h30 – Pavillon de Marquèze à Sabres

- **Elus présents** : Anne BEAUTEMPS, Martine BELMONTE, Yann BOUFFIN, Charles CANALI, Virginie CARRERE, Claudine CORMIER, Benjamin COURREGES, Christine CROISE-DARREMONT, Pierre DARENGOSSE, Tina DUBOIS, Thomas DUVERGE, Christine DUVERGER, Françoise FERNANDES, Céline GAGE, Marie-Hélène GILBERT, Michel IBARRART, Vincent ICHARD, Manon JAILLET, Jennifer JOSLIN, Isabelle LABADIE, Isabelle LACAZE, Dominique LAMOUREUX, Delphine LARRAT, Alicia LARTIGE, Carole LESBURGUERES, Thérèse MATHON, Céline MEILLON, Catherine NEVEU-OUY, Raymonde PIEDANNA, Claudie PLANTON, Cécile REPELIN, Patrick SABIN, Lilian SOWINSKI, Malagi VALIORGUE, Pierre-Alexandre VIELLET, Agnès WILTHIEN.
- **Techniciens présents** : Frédérique LEMONT, Julie SOUBEAUX, Corinne COURREGES.

Ordre du jour

- 1 - Introduction
- 2 – Les écoles du territoire et la rentrée de septembre
- 3 – Présentation du service
- 4 – Entretien des bâtiments
- 5 – Conseil d'école
- 6 – Programme Alimentation Durable
- 7 – Rythmes scolaires
- 8 – Liens avec la Commission Enfance Jeunesse

2 – Les écoles du territoire

A/ La rentrée en quelques chiffres

- 23 écoles réparties sur 22 communes
- 64 classes, dont 22 classes de maternelles et 3 classes GS/CP.
- Avec 1 ouverture de classe à Pissos
- 1 339 élèves
- 1006 familles
- 114 agents dont 22 ATSEM
- 18 garderies/accueils périscolaires
- 73% d'adhésion au Portail Famille
- Transports: 6 circuits assurés par Trans-Landes et 5 par la Région

Les élus de Labouheyre alertent sur l'augmentation des effectifs cantine à l'école Anne Sylvestre à Labouheyre. La CCCHL a inscrit au budget 2020 les crédits pour lancer un diagnostic de l'école (programme de réhabilitation).

2 – Les écoles du territoire

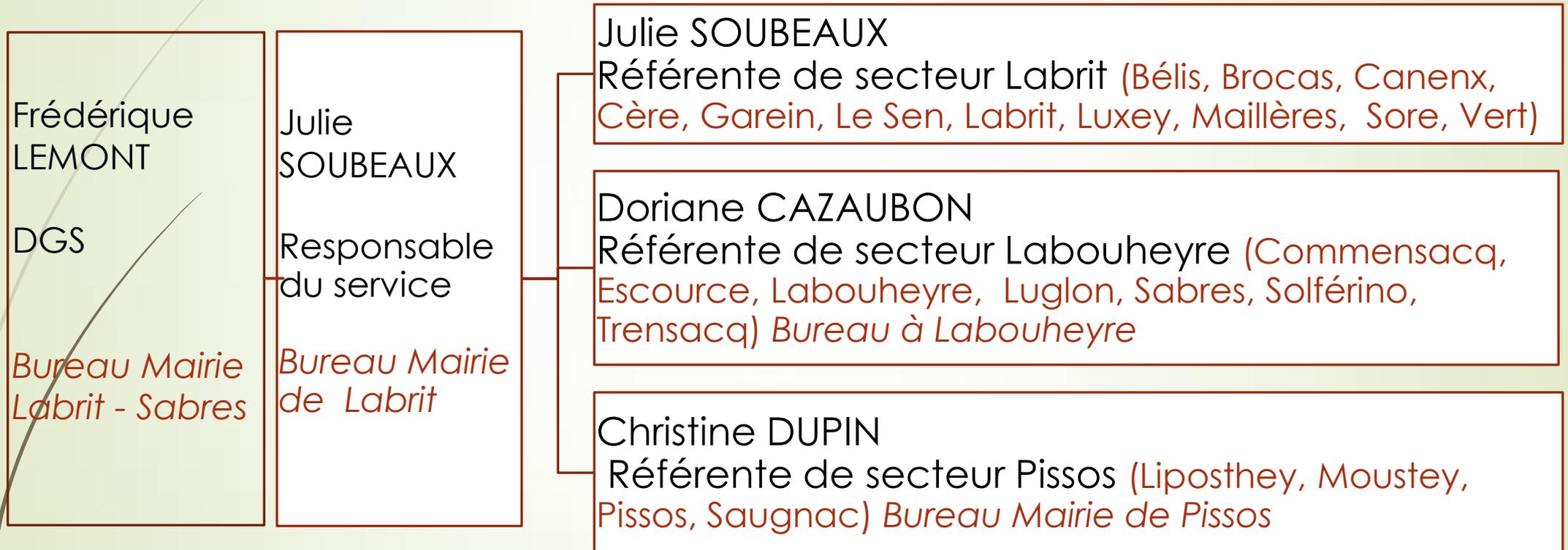
B/ Protocoles COVID

- Nouveau protocole sanitaire en vigueur ce jour :
 - Fermeture d'une classe uniquement si 3 cas confirmés
 - Port du masque pour tous les personnels (*maintenu*)
 - Port du masque dans un périmètre de 50m autour de l'école (*dans les Landes depuis le 15 septembre*)

- Toutes les écoles sont dotées de « Kit COVID »
- Formation des agents en réunion de prérentrée

3 – Présentation du service

A/ Organigramme



Service administratif : Marina LAGARE : comptabilité et facturation

Bureau Labrit

Julie EXBRAYAT : suivi des inscriptions scolaires et périscolaires

3 – Présentation du service

B/ Grandes lignes budgétaires 2020

- ▶ Budget global fonctionnement : 1,5 M€ (personnel, transports, dotations aux écoles...)
- ▶ 3 dotations votées en Conseil Communautaire (en fonction des effectifs au 1^{er} janvier) :
 - Fournitures scolaires : 46€ par élève
 - Sorties scolaires : 20€ par élève
 - Coopérative scolaire : 30€ par élève (*dotations versées aux écoles*)
- ▶ Dotation annuelle pour le mobilier scolaire et matériel divers (50 000€).

*Budgets gérés par la
CCCHL*

3 – Présentation du service

B/ Grandes lignes budgétaires 2020 (suite)

- Mme VALIORGUE rappelle que la crise sanitaire a impacté le budget de la collectivité (absence de recettes, dépenses supplémentaires...).
- Afin de tenir compte de la réalité du fonctionnement des écoles dans le cadre du protocole sanitaire, les budgets alloués en 2020 sont les suivants :
 - dotations coopératives scolaires (20 550€ soit 15€ par élève)
 - dotations fournitures scolaires (63 020 € soit 46€ par élève)
 - dotations sorties exceptionnelles (soit 5 000€)
- La prise en charge des fournitures pour les deux collèges de secteur est également maintenue.
- Une remarque est formulée sur cette dotation au profit des collèges, hors des compétences de la Communauté de Communes.

Principe : 21€ par élève (rentrée de septembre 739 élèves)

3 – Présentation du service

B/ Lignes budgétaires (suite)

- ▶ Les frais indissociables engagés par les communes sur les écoles pris en charge par la CCCHL à hauteur de :
 - 4500 € par salle (salle de classe, dortoirs, salle de motricité, salles de garderie)
 - 7 000 € par salle de réfectoire,
 - Mise à disposition du personnel : remboursement au réel des heures de surveillance des garderies et accueils périscolaires, pauses méridiennes, cantines.

Dans les frais indissociables sont intégrés : le traitement des agents mis à disposition pour le ménage des écoles, la mise en place et le nettoyage des cantines, la plonge et mise en température des repas, le petit entretien, l'achat des tenues de travail, des produits d'entretien, du petit matériel, des produits de pharmacie, l'abonnement et la consommation d'électricité et eau, la location et le remplissage des cuves de fioul ou de gaz, la maintenance des installations, la maintenance des extincteurs, des blocs secours et photocopieurs, le téléphone et internet, les travaux d'entretien et les petits travaux (<450€ HT), Le Plan Particulier de Mise en Sureté face aux risques (PPMS).

4 – Bâtiments scolaires

A/ Travaux et entretien

- Travaux investissement BP 2020 : 75 000€
- Travaux d'entretien BP 2020 : 30 000€

- Si les travaux sont inférieurs à 450€ HT, c'est la commune qui prend directement en charge dans le cadre des frais indissociables.
- La commune participe à hauteur de 30% pour tous ces travaux.

NB : Les bâtiments scolaires sont assurés par la CCCHL, dans le cadre de la mise à disposition par les communes.

4 – Entretien des bâtiments

A/ Travaux

- Il est demandé de communiquer, le plus tôt possible, le montant qui devra être pris en charge par la commune.
- Plusieurs problématiques sont évoquées : l'interdiction, à partir de 2022, d'installer des cuves de fioul ou encore l'utilisation des climatisations.
- Il est rappelé que les projets portés par la CCCHL sont élaborés en collaboration avec les Commissions Travaux et Transition Energétique dans le respect des normes environnementales en vigueur.
- D'autres travaux sont évoqués pour 2020/2021 : la verrière (Sabres), le chalet de stockage (Escource), l'accessibilité (Trensacq), les sanitaires (Luxey, Solférino, Trensacq) - *Liste non exhaustive*.
- La question des cours d'école est une question à part entière. La commission devra faire une proposition au Conseil Communautaire. L'idée d'un règlement est évoqué.

4 – Entretien des bâtiments

A/ Travaux

- Solde Investissement au 22 septembre 27 103,20€
- Solde Entretien au 22 septembre 21 118,64€

- Travaux **validés** :

Ecole	Nature des travaux	1er devis (coût TTC)	2ème devis (coût TTC)
Labouheyre	Chauffage cantine	9 139,09 €	En cours
Le Sen	Mise aux normes bac à graisse	3 289,00 €	
Cère	Zinguerie reprise toiture	3 226,80 €	En cours
Brocas	Remplacement zinguerie	4 999,20 €	

4 – Entretien des bâtiments

B/ Sécurisation des écoles

Historique

- Signature de la convention cadre avec le CDG 40 en mars 2018
- Montant de la prestation : 6 400€
- Diagnostics réceptionnés fin 2018

La Commission des Affaires Scolaires s'est réunie en mai 2019 et a défini les **grands principes** :

- Pose de visiophone/interphones
- Film occultant sur les fenêtres donnant sur la voie publique
- Pose de boutons moletés
- Sécurisation des enceintes des écoles
- 3 alarmes distinctes dans le cadre du PPMS

4 – Entretien des bâtiments

B/ Sécurisation des écoles

- Enveloppe de 120 000€ TTC inscrite au budget 2020
- DETR obtenue (40% du HT)
- Devis réalisés juin/juillet 2020

- Planning : premiers travaux programmés pour les vacances d'octobre

Voir tableau en pièce jointe avec l'ensemble des propositions retenues.

5 – Conseil d'école

A/ Composition (Code de l'Education)

- **1**/Le directeur d'école
- **2**/Deux élus : le maire (ou son représentant), un conseiller municipal ou si compétence transférée à un EPCI, le président (ou son représentant)
- **3**/Les enseignants
- **4**/Un enseignant du réseau d'aides spécialisées
- **5**/Les représentants des parents d'élèves
- **6**/Le délégué départemental de l'Education Nationale
- L'Inspecteur de Circonscription assiste aux réunions de droit

5 – Conseil d'école

A/ Composition (Code de l'Education)

- ▶ Pour les 15 conseils d'école du territoire, la commune et la Communauté de Communes doivent être représentées par deux élus distincts.
- ▶ Mme VALIORGUE fait deux propositions :
 - soit les deux élus de la même commune siègent au conseil d'école de leur commune et chacun fait le choix de représenter une collectivité,
 - soit un élu de la commune A fait le choix d'aller représenter la CCCHL sur la commune B.
- ▶ Généralement les ordres du jour sont connus en amont. Il est important que les conseils d'école soient préparés par les élus et les référentes de secteur afin de pouvoir répondre au mieux aux questions posées.

6 – Programme Alimentation Durable



➤ *Intervention de Corinne Courrèges*

Les chiffres clés

Données 2018

- ❖ 5 EHPAD dont 3 qui alimentent 16 cantines en liaison froide et chaude (0 à 7% de bio)
- ❖ 6 cantines qui fabriquent leur repas (0 à 40% de bio)

+ de 1800 personnes concernées :

- 302 résidents EHPAD
- 1213 scolaires (primaire)
- 105 portage à domicile
- 145 enfants en centres de loisirs (variable)
- 81 agents (personnel)

10.000 repas/semaine scolaire

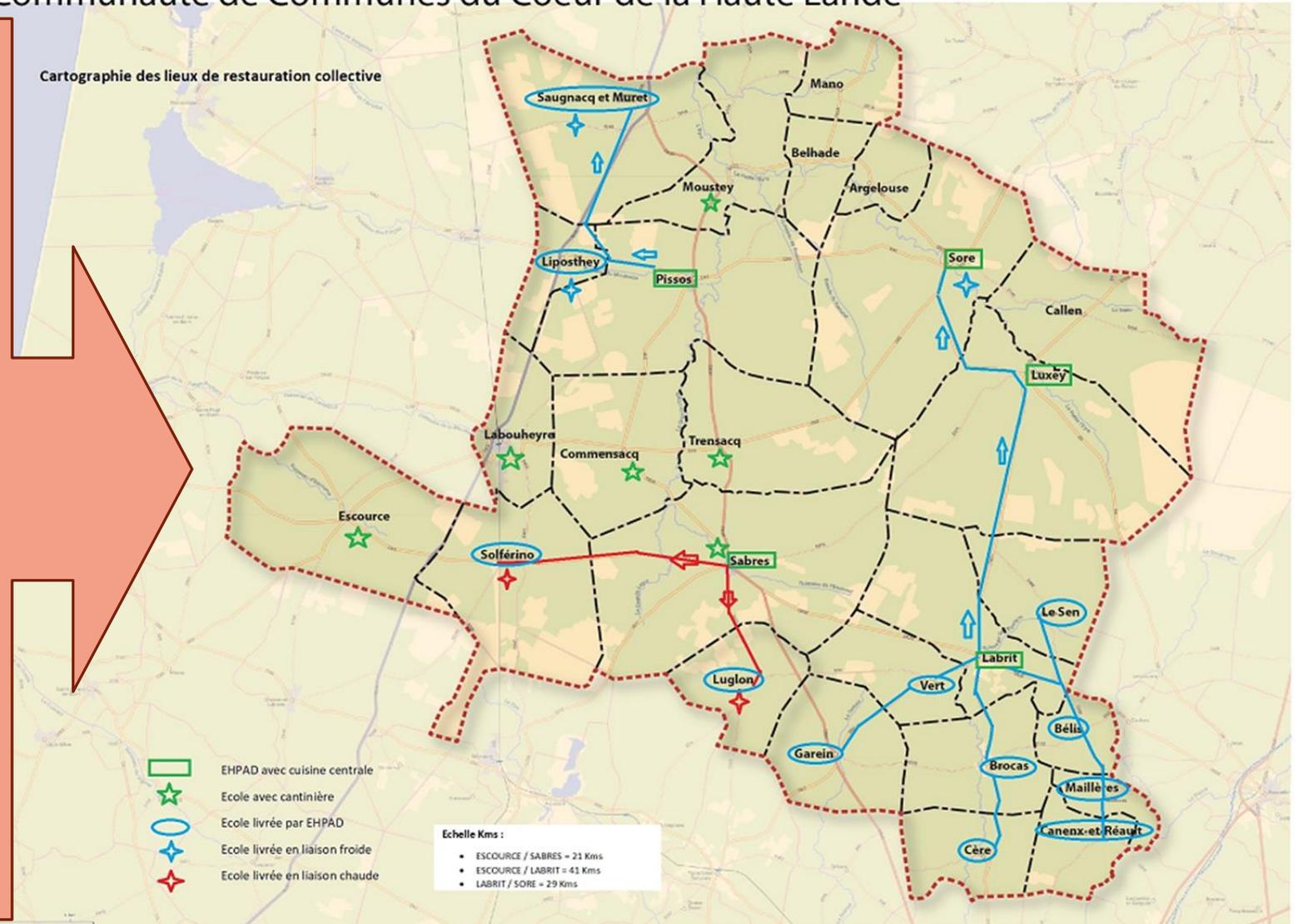
5.500 repas/semaine non scolaire

+ 1M € /an de budget alimentaire

Alimenter en 50% bio et local la restauration collective des 26 communes d'ici 2022 et tendre vers le 100 %

Communauté de Communes du Coeur de la Haute Lande

Cartographie des lieux de restauration collective



Les principales actions réalisées concernant la restauration scolaire depuis janvier 2019

- **La Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **L'accompagnement des cuisiniers à faire évoluer les menus**
- **La formation des cuisiniers et cuisinières à de nouvelles pratiques**
- **L'inventaire des besoins alimentaires (en cours de finalisation)**

Identification du gaspillage alimentaire – printemps 2019

- **Aliments jetés : de 54 g à 268 gr/jour et/enfant = 16 tonnes/année scolaire**
Moyenne CCCHL : 118 gr / j /enfant (Moyenne nationale : 120 gr)
De meilleurs résultats en cuisines communales
- **Un coût global de 82.000 € pour les repas scolaires incluant 32.000 € de denrées + énergie et personnel**
Estimation de près de 200.000 € avec les repas résidents, incluant gaspi-stockage et préparation repas
- **Gaspi = entre 18 et 20 % du budget alimentation scolaire et EHPAD**

L'Accompagnement des cuisiniers à l'évolution des menus

Objectifs :

- Adapter les menus à un public d'enfant
- Garantir les équilibres nutritionnels, les quantités suffisantes
- Insérer des produits bio, locaux, respecter les saisonnalités
- Proposer 1 repas végétarien / semaine
- Eliminer les barquettes de service en plastique

Actions réalisées :

- Mise en place d'une feuille de liaison entre cuisines et cantines satellites
- Mise en place du service de la soupe dans les 16 cantines satellites
- Adoption d'une trame de menu mensuel harmonisé CCCHL faisant apparaître le bio, sigles de qualité, le local et fait maison
- Adoption d'un plan alimentaire annuel harmonisé CCCHL (experimentation 1 repas/semaine à 4 composantes)

Plan alimentaire retenu par les 9 sites de fabrication après réunion du 24 et 30 juin 2020

Lecture code couleur : Viande, poisson, œuf Céréales et féculents Fruits et légumes Produits laitiers Pâtisseries et entrées pâtisseries
Jour à 4 composantes (pourra varier). **Jour végétarien (pourra varier)**

22

1				
Lundi	mardi	Mercredi *	jeudi	vendredi
Entrée pâtissière	Crudité de saison	cuidité	crudités de saison	Crudités
Volaille	Bœuf braisé	porc	Plat végé avec céréale+ légumineuse	Poisson (filet)
Légumes verts	Riz ou pâtes	Légumes cuits	Légumes verts	Semoule ou céréale
Fromage 150mg+	Fromage 100/150mg	Fromage 100/150		Laitage
Fruit cru	Fruit cru ou cuit	fruit	pâtisserie	Fruit sirop
2				
Lundi *	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Crudité de saison	Féculents	crudité	Cuidité	Crudités de saison
Porc	Poisson pané	volaille	œufs	Bœuf, veau abat, agneau
pâtes	Légumes verts	Riz ou céréale	Légumes verts + féculents	Pommes de terre
	Laitage	Fromage 150mg+	Fromage 150mg+	Laitage
Dessert lacté ou laitage	Fruit cru	Fruit	Fruit cru	Fruit cuit
3				
Lundi	mardi *	mercredi	jeudi	vendredi
Féculents	Crudité de + fromage 150mg+	Féculents en salade	Crudité de saison	Entrée pâtissière
Légumes cuits	Bœuf, veau abat, agneau	Plat à base d'œufs	Charcuterie	Poisson filet
Légumineuses	Frites ou riz	Légumes cuits	Légumes secs	Légumes verts
Fromage 150mg+		Fromage 100/150	Fromage 100/150mg	Fromage 150mg+
Fruit cru	Dessert lacté	Laitage	Fruit	Fruit cru
4				
Lundi	mardi *	mercredi	jeudi	vendredi
Cuidité	Crudité de saison	charcuterie	Crudité de saison	Entrée protidique
Bœuf hâché	Œufs + produits laitier	poisson	Volaille	Poisson
Frites ou pommes sautées	Céréale	Légumes cuits	Légumes verts	Légumes verts
Laitage		Fromage 150mg+	Fromage 100/150mg	Fromage 150mg+
Fruit cru	Pâtisserie	Fruit	Fruit cru ou cuit	Fruit cru
5				
Lundi	mardi *	mercredi	jeudi	vendredi
Crudité de saison	Crudité + fromage 100/150	crudité	Entrée œuf	Féculents
Bœuf, veau abat, agneau	Poisson (filet)	Bœuf, veau abat, agneau	Céréale	Porc
Légumes verts	Semoule ou purée P terre	féculents	Légumes verts	Légumes verts
Laitage		Fromage 150mg+	Fromage150mg+	Laitage
Compote	Fruit cru	pâtisserie	Fruit cru	

Orientations retenues au niveau des cuisines d'ici le 31 décembre 2020

	Critères à intégrer dans les menus d'ici le 31 décembre 2020	Outils utilisés
1.	l'équilibre nutritionnel des enfants garanti	Plan alimentaire pour enfants fourni par B. Sabouraut
2.	la prise en compte du mercredi pour les cuisines fabriquant pour les centres de loisirs. <i>A envoyer pour diffusion aux parents sur le site CCCHL</i>	Plan Alimentaire sur 4 et 5 jours fourni par B. Sabouraut
3.	Le repas végétarien, bio si possible local et fait maison. <i>Soit la moitié de l'objectif à atteindre d'ici le 1^{er} janvier 2022</i> <i>A prévoir pour fin 2021, 2 repas sur 4 en bio et local</i>	Mercuriale Agri-local et liste fournisseurs locaux fournie par C. Courrèges Mercuriale GARA pour EHPAD avec produits locaux Formation 2019 et livret de recettes fourni par S. Quencez, compléments à prévoir en formation 2020
4.	L'éviction des produits transformés et avec additifs	Travail sur les menus à partir du plan Alimentaire harmonisé
5.	Plus de produits frais, de crudités et légumes, de céréales semi-complètes, d'huiles et aliments riches en oméga3	Base mercuriale prix agrilocal40 pour produits frais et bruts
6.	Un coût denrée maîtrisé avec une moyenne de 2 € par jour et par enfant.	Formation 2 demi-journées automne 2020 sur le coût denrée des aliments avec focus pratique sur crudités et légumes de saison.

Les prochaines étapes concernant la restauration scolaire

- **Désigner un élu référent sur le projet /commune**
- *Poursuivre les actions d'accompagnement des cuisiniers et agents de service*
- *Informers les parents via le site web/cahier de liaison et les commissions menus*
- *Expérimenter un programme d'éducation alimentaire pour les enfants dans 1er temps via le temps des TAP*
- *Etudier la faisabilité d'un groupement d'achats alimentaires à l'échelle CCCHL*

7 – Rythmes scolaires



- Réforme des rythmes scolaires en 2013
- 8^{ème} rentrée avec un rythme à 4,5 jours
- Rentrée de septembre : 67% des écoles landaises sont encore à 4,5 jours. Plus de 90% au niveau national sont en régime dérogatoire en 4 jours.

Organisation actuelle

- 4 écoles 2x1h30
- 14 écoles 3x1h
- 5 écoles 4x45min
- 75 animateurs TAP
- 9 intervenants payants
- 8 associations ou bénévoles

7 – Rythmes scolaires



- ▶ Si un retour à 4 jours est souhaité, une demande de dérogation doit être faite en répondant à trois exigences :
 - S'assurer de la compatibilité avec les transports scolaires
 - Avoir la délibération du Conseil Communautaire
 - Avoir l'avis de l'ensemble des Conseils d'école

La demande doit être déposée avant le **1^{er} mars 2021** (*en attente des directives officielles*).

Mme VALIORGUE propose de dédier une réunion à cette thématique, très prochainement. Plusieurs questions émergent : doit-on consulter les parents ? Les animateurs ont-ils été consultés ? La durée des TAP n'est-elle à prendre en compte ? Quels moyens financiers disposent la collectivité ?

Le groupe de travail sur cette thématique approfondira le sujet.

8 – Liens avec la Commission Enfance Jeunesse

- Les enjeux parentalité et Petite Enfance
- Projet 100% solutions
- Du Projet Educatif du Territoire (PEDT) au Projet Global du Territoire (PGT)

Présentation du Projet Global du Territoire par Yann BOUFFIN, Vice-Président en charge de la Commission Enfance-Jeunesse.

4 élus souhaitent intégrer le COPIL du PGT : Anne BEAUTEMPS, Tina DUBOIS, Isabelle LACAZE, Thérèse MATHON, Pierre-Alexandre VIELLET.

9 – Questions diverses



- Les élus de Moustey souhaitent mettre en exergue une recrudescence des demandes de dérogation notamment en direction de Saugnac-Et-Muret. Cette forte demande s'explique notamment par une hétérogénéité des horaires de garderies (7h/7h30).
- Le même constat est fait pour Mano mais en direction d'Hostens.
- Les élus s'accordent à dire qu'une politique globale doit être définie.
- Il est également demandé si les directeurs d'école sont associés à la décision.
- Pour rappel, à ce jour ce sont les maires qui prennent la décision, en lien avec la CCCHL .

Coordonnées des services

Pour les élus

► **Corinne COURREGES**

06-37-68-63-80

corinne.courreges@coeurhautelande.fr

► **Julie SOUBEAUX**

05-58-51-03-71/06-72-92-24-67

julie.soubeaux@coeurhautelande.fr

► **Doriane CAZAUBON**

05-58-07-54-54/07-86-72-81-02

doriane.cazaubon@coeurhautelande.fr

► **Christine DUPIN**

05-58-04-41-40/ 06-71-64-57-20

christine.dupin@coeurhautelande.fr

► **Services administratifs**

05-58-51-03-71

accueil.chl@coeurhautelande.fr

Pour les familles, un seul numéro à communiquer : le 05-58-51-03-71.