



## **SIVU Messery-Nernier**

# **PROCES-VERBAL DE LA SEANCE DU COMITE SYNDICAL DU 1<sup>ER</sup> JUILLET 2025 18 H.**

L'an deux mille vingt-cinq, le premier juillet à dix-huit heures, le Conseil syndical s'est réuni sous la présidence de Monsieur Serge BEL,

Etaient présents : S. BEL. R. MEGHEZZI. C. CERRI. C. PUECH. N. REYNAUD. T. VIDAL.

Absents : C. BREUZA. L. SCHEFZICK. L. GRILLON

Nombre de conseillers en exercice : 9

Nombre de membres présents : 6

Date de la convocation : 24 juin 2025

### **I. Désignation du secrétaire de séance**

Roseline MEGHEZZI est élue secrétaire de séance.

### **II. Approbation du procès-verbal de la séance du 11 avril 2025**

Le PV est adopté à l'unanimité.

### **III. Attribution du marché public de fourniture alimentaire pour le restaurant scolaire.**

#### **RAPPEL :**

Le marché actuel de fourniture de denrées alimentaire pour le restaurant scolaire passé il y a deux ans avec le Foyer Socio-culturel de SCIEZ arrive à échéance le 1<sup>er</sup> septembre prochain.

Une consultation a été lancée le 13 mai 2025 pour une durée d'un mois.

Deux structures ont fait acte de candidature :

- Le Foyer Socio-culturel de SCIEZ ;
- Le Traiteur des Gourmets.

Les offres ont été analysées, au niveau du prix d'une part (40 %), au niveau qualitatif d'autre part (60 %).

#### **PROPOSITION :**

Les membres de la commission et la C.A.O. proposent le tableau d'analyse des offres ci-dessous et proposent de retenir, pour les deux ans à venir à compter du 1<sup>er</sup> sept. prochain, le Foyer Socio-culturel de Sciez.

TABLEAU D'ANALYSE DES OFFRES MARCHÉ FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE OU CHAUDE JUIN 2021

|                       |                   | VALEUR TECHNIQUE DE L'OFFRE 60 POINTS                                            |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                    |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|-----------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CANDIDATS             | PRIX<br>40 POINTS | Approvisionnement auprès de fournisseurs locaux (voir CCAP Art 6,3)<br>10 POINTS | Qualité des menus proposés (variété importance bio, pdt sans gluten, pdt frais)<br>20 POINTS                                                    | Préconisation de réduire le gaspillage sur le lieu de production et de consommation<br>10 POINTS                                                                                                                   | Note obtenu lors de la dégustation<br>20 POINTS | Bonification insertion sociale<br>10 POINTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | TOTAL |
| TRAITEUR DES GOURMETS | 40                | 10                                                                               | 18                                                                                                                                              | 10                                                                                                                                                                                                                 | 14,6                                            | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 97,6  |
| Commentaires TG       |                   |                                                                                  | 40% bio, 37% labellisé, plat végétarien répétitif (Fallafel toutes les semaines) Possibilité d'ajuster la quantité de menus la veille avant 10h | Démarches équitables entre les deux prestataires sauf : Produit d'entretien écologique, utilisation de fiche "anti gaspi" pour ajuster les proportions, Liaison froide consommation énergie supplémentaire         |                                                 | Accueil d'apprenti et de stagiaires                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |
| FOYER CULTUREL SCIEZ  | 35,7              | 10                                                                               | 19                                                                                                                                              | 8                                                                                                                                                                                                                  | 15,95                                           | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 98,65 |
| Commentaires FCS      |                   |                                                                                  | 26,42 % bio, 38% labellisé, plat végétarien plus varié, Possibilité d'ajuster la quantité des menus le matin même                               | Démarches équitables entre les deux prestataires sauf : pas d'information sur les produits d'entretien utilisés, Réajustement des portions moins mis en évidence, Liaison chaude moins de consommation énergétique |                                                 | Accueil d'apprenti, de stagiaires en situation de handicap, et stagiaire du LIEN et de la R'mize et salaire de chablais inter emploi. Actions de lutte contre l'isolement et pour l'inclusion (navette pour distribution aide alimentaire, mise en place grainothèque, chasse aux déchets, participation "gestion des bio déchets" avec Thonon aggro...) |       |

## DISCUSSION :

Il est relevé que les offres sont très proches l'une de l'autre ; c'est en fait la clause sociale qui fait la différence.

Le comité syndical est sensible au fait que le foyer social de Sciez assure une liaison chaude, les agents n'ayant pas à réchauffer les repas.

Il préconise enfin que lors de la prochaine consultation, il soit bien spécifié que les repas tests soient des repas du jour servi dans une école du secteur.

## DECISION :

Le comité syndical, après en avoir délibéré, à l'unanimité,

**Décide de retenir** l'offre présentée par le Foyer Socio-Culturel de SCIEZ.

#### IV. Revalorisation des tarifs du restaurant scolaire et de la garderie périscolaire

La commission fonctionnelle « menus », marché alimentaire et nettoyage propose d'actualiser les tarifs du restaurant scolaire et de la garderie périscolaire comme suit (en jaune dans le tableau ci-dessous) :

|                                                                        |      |      |      |      |      |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|
| Cantine tarifs actuels                                                 | 3    | 3,5  | 5,5  | 6    | 6,5  | 7    |
| 10% arrondie                                                           | 3,25 | 3,75 | 6    | 6,75 | 7,25 | 7,75 |
| Rajout 0,50 €                                                          | 3,5  | 4    | 6    |      |      | 8    |
| Rajout 1 €                                                             |      |      |      | 7    | 7,5  | 8    |
| <b>Garderie</b>                                                        |      |      |      |      |      |      |
| 7h 8h30 tarifs actuels                                                 | 3    | 3,75 | 5,25 | 6    | 6,75 | 7,5  |
| 10% arrondie                                                           | 3,25 | 4,25 | 5,75 | 6,75 | 7,5  | 8,25 |
| Rajout 0,25 €                                                          | 3,25 | 4    | 5,5  |      |      |      |
| Rajout 0,50 €                                                          |      |      |      | 6,5  | 7,25 | 8    |
| 7h30 8h30                                                              | 2    | 2,5  | 3,5  | 4    | 4,5  | 5    |
| 16h30 17h30                                                            |      |      |      |      |      |      |
| 10% arrondie                                                           | 2,25 | 2,75 | 3,75 | 4,5  | 5    | 5,5  |
| Rajout 0,25 €                                                          | 2,25 | 2,75 | 3,75 |      |      |      |
| Rajout 0,50 €                                                          |      |      |      | 4,5  | 5,5  | 5,5  |
| 16h30 18h30                                                            | 4    | 5    | 6,5  | 7    | 7,5  | 8    |
| 10% arrondie                                                           | 4,5  | 5,5  | 7,25 | 7,75 | 8,25 | 8,75 |
| Rajout 0,25 €                                                          | 4,25 | 5,25 | 6,75 |      |      |      |
| Rajout 0,50 €                                                          |      |      |      | 7,5  | 8    | 8,5  |
| Total journée tarifs actuels (*)                                       | 9    | 11   | 15,5 | 17   | 18,5 | 20   |
| Total une journée 10% arrondi (*)                                      | 10   | 12   | 17   | 19   | 20,5 | 22   |
| Total une journée avec rajouts de 0,25, 0,50 ou 1 € selon tranches (*) | 10   | 12   | 16,5 | 19   | 21   | 22   |
| (*) tarifs garderie matin (1 h) + cantine + garderie soir (2 h)        |      |      |      |      |      |      |
| Proposition de la commission (26/06/25)                                |      |      |      |      |      |      |

Discussion :

Cyril PUECH, Claude CERRI et Roseline MEGHEZZI relèvent que la proposition peut être considérée comme plus pénalisante pour les foyers à petits revenus : + 0.25 €/repas peut paraître plus lourd pour un revenu modeste que + 0.75 € pour un revenu élevé.

Claude CERRI serait prêt à ne pas augmenter la 1<sup>ère</sup> tranche. Il précise aussi que pratiquer un tarif attractif permet à tous de manger à la cantine, donc de bénéficier d'un repas. Il insiste sur le fait que la décision qui sera prise ne doit pas avoir d'impact sur le service rendu aux enfants.

Plusieurs autres élus dont Thierry VIDAL, Nathalie REYNAUD et Serge BEL pensent au contraire que l'effort doit être supporté par tous, au prorata du tarif applicable à chacun.

Thierry VIDAL considère que le fait de travailler ne doit pas être « pénalisant ».

Il est enfin demandé qu'il soit bien rappelé aux parents que les tarifs restaurant scolaire et garderie n'ont pas été actualisés depuis 2021.

Cyril PUECH rappelle à ce propos que les charges à caractère général et les charges de personnel du service ont augmenté de plus de 20 % dans le même temps.

DECISION :

Le comité syndical, après en avoir délibéré, à l'unanimité :

**Décide d'appliquer** une augmentation de 10 % à l'ensemble des tarifs pratiqués au restaurant scolaire et à la garderie périscolaire à compter de la rentrée scolaire 2025/2026.

## **V. Modification du règlement intérieur du restaurant scolaire et du règlement intérieur de la garderie périscolaire**

Le 10 septembre dernier, le comité syndical a approuvé les deux règlements intérieurs.

Les modifications suivantes sont proposées :

### REGLEMENT INTERIEUR DU RESTAURANT SCOLAIRE :

#### Article 8 : Attitude des enfants

Les sanctions en cas de conduites irrespectueuses ou agressives envers le personnel et les autres enfants sont les suivantes :

- 1<sup>er</sup> niveau : Un 1<sup>er</sup> avertissement est envoyé par la coordinatrice du service directement aux parents par email.
- 2<sup>ème</sup> niveau : supprimé.
- 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> niveaux inchangés mais renumérotés (suite à suppression du 2<sup>ème</sup> niveau).

### REGLEMENT INTERIEUR DE LA GARDERIE PERISCOLAIRE

#### Article 2 : Départ de l'enfant

Il est rajouté un 3<sup>ème</sup> alinéa dans le paragraphe « En fin de journée » prévoyant : « *La récupération des enfants au cours de la 1<sup>ère</sup> heure de garderie du soir ne pourra intervenir qu'après 17 h15, ceci pour le bon fonctionnement du service* ».

### Article 3 : Discipline générale

Les sanctions en cas de conduites irrespectueuses ou agressives envers le personnel et les autres enfants sont les suivantes :

- 1<sup>er</sup> niveau : Un 1<sup>er</sup> avertissement est envoyé par la coordinatrice du service directement aux parents par email.
- 2<sup>ème</sup> niveau : supprimé.
- 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> niveaux inchangés mais renumérotés (suite à suppression du 2<sup>ème</sup> niveau).

DISCUSSION (concernant la manière d'informer les parents) :

Cyril PUECH alerte ses collègues sur le risque que le mail ne soit pas lu par les parents, notamment si ceux-ci en reçoivent beaucoup...Il préconise de doubler l'envoi de mail d'un coup de tel. Il pense aussi qu'impliquer la maîtresse serait efficace.

Chrystel DUVIVIER lui répond que les enseignantes n'y seraient pas favorables. Selon Roseline MEGHEZZI, ce n'est pas aux maîtresses de vérifier si « le mot » a bien été lu et signé par les parents.

Cyril PUECH demande ce qui se passe si les parents ne répondent pas aux mails.

Roseline MEGHEZZI lui répond que la décision variera en fonction du comportement de l'enfant et des circonstances mais que l'absence de réponse peut conduire à une exclusion.

Elle rappelle que ce mode de communication entre les familles et le service est prévu dans les règlements intérieurs que chaque famille a approuvés.

Claude CERRI propose de faire, en parallèle, un courrier.

De même, l'idée de l'envoi d'un SMS est évoquée mais pas retenue, les parents seraient tentés d'utiliser le portable pour y laisser des messages à destination du service.

Roseline insiste sur le fait que les dispositifs que l'on met en place ne doivent pas être des surcharges de travail pour le service.

Thierry VIDAL évoque l'application « ECOLE DIRECTE » qui permet de communiquer efficacement avec les parents. L'application a un peu les mêmes caractéristiques que PRO-NOTE.

### PROPOSITION

Le service poursuit ainsi quelque temps. Un bilan est fait et présenté en comité syndical. Dans le même temps, on se renseigne et on étudie le dispositif « ECOLE DIRECTE ».

### DECISION :

Le comité syndical, après en avoir délibéré, à l'unanimité :

**Approuve** les modifications des règlements intérieurs telles que présentées ci-dessus.

## VI. Questions diverses

- **Utilisations des clés par les enseignants de l'école « LES PETITS CRAYONS »**

Accord pour qu'ils puissent avoir accès aux locaux tous les jours de 7 h à 20 h, y compris le samedi.

- **Augmentation du temps de travail « ATSEM » de l'agent effectuant à la fois des tâches d'ATSEM et au service périscolaire**

Dans la mesure où il ne devrait pas y avoir plus de 3 classes de maternelle, le comité syndical n'y voit pas d'intérêt.

- **Agrandissement de l'espace RESTAURANT SCOLAIRE/GARDERIE : position de l'exécutif de Messery**

Le maire, les adjoints et conseillers délégués ont évoqué le projet dans leur réunion du 30/06 dernier.

L'exécutif a pris acte d'un coût d'objectif d'env. 500 000 € TTC (non confirmé à ce jour par le cabinet AMOLAND (assistant au maître d'ouvrage). Il a été également rappelé que la commune de Messery finance env. 87 % des travaux, soit 435 000 €.

Il a été noté que le chantier devrait démarrer en 2025. Il devra être financé avant le lancement de la consultation d'entreprises. Or, difficile d'imaginer que des subventions soient décidées d'ici là. Donc, trouver le financement en interne.

L'exécutif a donc émis les préconisations suivantes :

- Affecter 200 000 € en participation communale supplémentaire.
- Pas favorable à ce que le SIVU ait recours à l'emprunt pour cette opération dont le coût reste relativement accessible.

En marge de ce rappel, il est dit que le projet actuel (au stade de l'étude de faisabilité) intègre un système de rafraîchissement pour les périodes chaudes.

La secrétaire de séance  
Roseline MEGHEZZI



Le Président  
Serge BEL

