

PROCES-VERBAL DU CONSEIL MUNICIPAL DU 22 MAI 2025

L'an deux mille vingt-cinq, le vingt-deux mai, à dix-neuf heures, le Conseil Municipal de la commune de VENERQUE, régulièrement convoqué, s'est réuni à la salle des fêtes de Venerque, sous la Présidence de Monsieur Michel COURTIADÉ, Maire.

PRESENTS : Michel COURTIADÉ / Philippe BLANQUET / Denis BEZIAT / Nadia ESTANG / Sébastien REYSER / Chantal REBOUT / Eliane CSOMOS / Jean-Paul NAYRAL / Pierre GAYRAL / Dominique GARAY / Sonia GRIDEL / Sonia FAURE / Annick BEX / Fabienne BARRE / Aurélien GIRAUD / Nicolas LEMEE / Sylvain DUGUET / Souad RAFIKI.

ABSENTS AYANT DONNE PROCURATION : Serge BOURREL à Michel COURTIADÉ.

ABSENTS : Paquita ZANIN, Richard HALUPNICZAK, Elie CHEMIN, Paméla BOISARD.

SECRÉTAIRE DE SÉANCE : Sonia GRIDEL.

En exercice : 23

Présents : 18

Votants : 19

Ouverture de la séance à 19h03.

Monsieur COURTIADÉ informe le public que la séance est filmée et rappelle que le public n'est pas autorisé à intervenir pendant la séance.

Approbation du procès-verbal de la séance du 13 mai 2025 :

Approuvé à l'unanimité.

I/ Information sur les décisions prises par le Maire par délégation du Conseil Municipal depuis la séance du 13 mai 2025 :

► Marchés :

DATE	FOURNISSEURS	OBJET	MONTANT TTC
06/05/2025	AED SECURITE	Cartouches pour la police municipale	120,00 €
07/05/2025	GIC DU HAUT DE L ARIZE	Prestation de sécurité pour la foire de printemps	604,80 €
07/05/2025	GIC DU HAUT DE L ARIZE	Prestation de sécurité pour la fête de la musique	626,40 €
07/05/2025	GIC DU HAUT DE L ARIZE	Prestation de sécurité pour la fête locale du vendredi 29/08 au 01/09	2 452,80 €
07/05/2025	GIC DU HAUT DE L ARIZE	Prestation de sécurité pour le marché de Noel le 07/12/2025	604,80 €
07/05/2025	PAROT	Achat d'un camion poly-benne pour les STV	72 840,00 €
09/05/2025	LEGALE-OLLINE	Publication d'un premier avis pour l'enquête publique dans le cadre de la révision du PLU et de la création d'un PDA	399,31 €
09/05/2025	LEGALE-OLLINE	Publication d'un deuxième avis pour l'enquête publique dans le cadre de la révision du PLU et de la création d'un PDA	400,88 €

DATE	FOURNISSEURS	OBJET	MONTANT TTC
12/05/2025	IMPRIMERIE CAZAUX	11 affiches enquête publique révision du PLU et création d'un PDA	180,00 €
12/05/2025	MEDIALEX	Publication d'un premier avis pour l'enquête publique dans le cadre de la révision du PLU et de la création d'un PDA	412,90 €
12/05/2025	MEDIALEX	Publication d'un deuxième avis pour l'enquête publique dans le cadre de la révision du PLU et de la création d'un PDA	412,67 €
12/05/2025	ACADEMIE DE TOULOUSE	Convention de partenariat pour la mise à disposition de l'ENT pour les deux écoles pour l'année scolaire 2025-2026	80,00 €

II/ Délibérations :

Attribution du marché de travaux pour le réaménagement de l'étage de l'école maternelle, délibération n°2025-07-01

Dans le cadre du projet de réaménagement de l'école maternelle afin d'y créer une sixième classe et un espace supplémentaire pour l'ALAE, la commune a lancé une consultation le mardi 8 avril 2025 pour le marché de travaux correspondant. Pour ce faire, une annonce a été publiée sur la plate-forme de dématérialisation Klekoon et au BOAMP.

La date limite pour la remise des offres était fixée au lundi 12 mai à 12h.

Le marché est constitué des 7 lots suivants :

- Lot 1: Gros-œuvre
- Lot 2: Travaux de charpente
- Lot 3: Travaux de plâtrerie
- Lot 4 : Electricité
- Lot 5: Travaux de plomberie
- Lot 6 : Travaux de sols souples
- Lot 7 : Travaux de peinture

A l'issue de la consultation, la commune a reçu, pour l'ensemble des lots, 12 offres de 8 candidats différents, à savoir :

- Lot 1 « Gros-œuvre » : 1 offre
- Lot 2 « Travaux de charpente » : 1 offre
- Lot 3 « Travaux de plâtrerie » : 5 offres
- Lot 4 « Electricité » : 1 offre
- Lot 5 « Travaux de plomberie » : 1 offre
- Lot 6 « Travaux de sols souples » : 1 offre
- Lot 7 « Travaux de peinture » : 2 offres

Les offres reçues ont été analysées et notées selon les critères et sous-critères suivants :

Critères	Pondération
<p>1- Valeur technique</p> <p>Ce critère est jugé à partir des indications figurant dans le mémoire technique, en appréciant les sous-critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les moyens en matériel qui seront affectés par le candidat au chantier pour l'exécution des travaux (<i>notation sur 2</i>) ; - la qualité des dispositions proposées par le candidat pour garantir la qualité des travaux à exécuter et le respect des délais d'exécution (<i>notation sur 6</i>) ; - la qualité des matériaux et des fournitures qui seront mis en œuvre pour l'exécution des travaux (<i>notation sur 6</i>) ; - la qualité des dispositions proposées par le candidat en matière de gestion des déchets (<i>notation sur 2</i>) ; - la qualité des dispositions proposées par le candidat pour lever les réserves éventuelles à la réception de ses travaux et assurer la garantie de parfait achèvement d'un an prévue au marché (<i>notation sur 4</i>). <p><i>La note obtenue sera pondérée (60%)</i></p>	60 %
<p>2- Prix des prestations</p> <p>La note obtenue sera pondérée (40%)</p>	40 %

A l'issue de l'analyse des offres, les candidatures ayant obtenu la note la plus élevée pour chaque lot sont les suivantes :

- Lot 1 « Gros-œuvre » : ABCR (28 967€ HT, soit 34 760.40€ TTC)
- Lot 2 « Travaux de charpente » : HARMONY BOIS (42 165€ HT, soit 50 598€ TTC)
- Lot 3 « Travaux de plâtrerie » : OLIVEIRA ET ROGEL (31 148.49€ HT, soit 37 378.19€ TTC)
- Lot 4 « Electricité » : CHARTIER (10 467.90€ HT, soit 12 561.48€ TTC)
- Lot 5 « Travaux de plomberie » : ABCR (20 115€ HT, soit 24 138€ TTC)
- Lot 6 « Travaux de sols souples » : ABCR (22 913.04€ HT, soit 27 495.65€ TTC)
- Lot 7 « Travaux de peinture » : ABCR (17 869.60€ HT, soit 21 443.52€ TTC)

Soit un montant total pour l'ensemble des lots de 173 646.03€ HT, correspondant à 208 375.24€ TTC.

Pour un rappel le coût prévisionnel des travaux avait été estimé par l'architecte à 189 532.16€ HT, soit 227 438.59€ TTC.

Il est proposé au conseil municipal :

- d'attribuer les lots du marché de travaux pour le réaménagement de l'école maternelle tel que présenté ci-dessus.
- d'autoriser Monsieur le Maire à signer les marchés correspondant et l'ensemble des documents se rapportant à la mise en œuvre de la présente délibération

S. REYSER fait part au conseil municipal de l'augmentation des effectifs prévue à l'école maternelle à la rentrée 2025 et de l'ouverture confirmée d'une 6^{ème} classe. Il explique que la création de cette 6^{ème} classe nécessite la réalisation de travaux d'aménagement des espaces existants de l'école maternelle.

Il rappelle que ce dossier a déjà été présenté en commission école et en conseil municipal. Il explique que les travaux ont pour objet de créer une 6^{ème} classe, une salle de stockage et d'augmenter la capacité de certains WC.

Il confirme que le programme des travaux a été défini en lien avec la directrice de l'école, les enseignantes et les personnes concernées par la définition du besoin.

S. REYSER explique que l'analyse des offres a été réalisée sur la base de critères techniques et du prix. A l'issue cette analyse, les offres remises par les entreprises ont été classées.

S. REYSER confirme que tous les lots sont fructueux et que les travaux démarreront le 7 juillet pour se dérouler pendant toutes les vacances scolaires afin que la 6^{ème} classe soit prête pour accueillir les enfants à la rentrée de septembre.

F. BARRE fait savoir que, comme évoqué précédemment, elle regrette que la commission d'appel d'offres n'ait pas été réunie pour ce choix, même si le seuil des travaux ne l'imposait pas. Elle regrette également qu'aucun critère en lien avec l'environnement n'ait été prévu pour la pondération des offres.

A. GIRAUD demande à quelle commission le rapport d'analyse des offres a été présenté.

N. ESTANG répond que c'est l'architecte mandatée pour la maîtrise d'œuvre qui a fait l'analyse des offres et proposé un classement.

S. REYSER rappelle qu'en début d'année scolaire, les effectifs de la rentrée 2025 n'étaient pas connus et que l'ouverture d'une 6^{ème} classe n'avait pas été actée. Il souligne que le travail se fait dans des délais extrêmement contraints.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide à l'unanimité :

Article 1^{er} : de choisir pour le marché de travaux pour le réaménagement de l'école maternelle, les entreprises suivantes :

- Lot 1 « Gros-œuvre » : ABCR (28 967€ HT, soit 34 760.40€ TTC)
- Lot 2 « Travaux de charpente » : HARMONY BOIS (42 165€ HT, soit 50 598€ TTC)
- Lot 3 « Travaux de plâtrerie » : OLIVEIRA ROGEL (31 148.49€ HT, soit 37 378.19€ TTC)
- Lot 4 « Electricité » : CHARTIER (10 467.90€ HT, soit 12 561.48€ TTC)
- Lot 5 « Travaux de plomberie » : ABCR (20 115€ HT, soit 24 138€ TTC)
- Lot 6 « Travaux de sols souples » : ABCR (22 913.04€ HT, soit 27 495.65€ TTC)
- Lot 7 « Travaux de peinture » : ABCR (17 869.60€ HT, soit 21 443.52€ TTC)

Article 2 : d'autoriser Monsieur le Maire à signer les marchés correspondants avec chaque entreprise.

Approbation de l'avenant n°2 à la convention d'entente sur l'exploitation du service de restauration collective, délibération n°2025-07-02

Suite à la décision du préfet de la Haute-Garonne de dissoudre le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) de restauration, il a été décidé de constituer un service commun au sein de la communauté d'agglomération du Sicoval destiné à poursuivre l'activité du Syndicat dissout.

Afin de privilégier une démarche de coopération intercommunale, impliquant une collaboration entre personnes publiques, il a été envisagé, entre les collectivités parties à la convention d'entente de recourir sur un objet d'utilité communale ou intercommunale, telle que prévue par les articles L5221-1 et suivants du CGCT afin de gérer l'exploitation du service de restauration collective.

A ce jour, le service de restauration collective du Sud Est Toulousain « SET restauration » prépare quotidiennement, dans la cuisine centrale de Pechabou, 3 200 repas à destination exclusive des restaurants scolaires des vingt-quatre communes membres.

L'entente porte uniquement sur l'unité de production alimentaire mutualisée des repas et leur livraison en liaison froide. Les espaces de restauration sont donc exclus de l'entente.

Cette entente permet :

- la définition des plans alimentaires et des menus
- l'élaboration, le pilotage et l'exécution des marchés de fournitures de denrées alimentaires
- la production de l'ensemble du repas et sa livraison en liaison froide
- le conseil et l'accompagnement des collectivités sur leur site de consommation
- la formation des agents du service commun
- l'organisation d'animations et de repas à thème
- l'entretien et le renouvellement des véhicules et du matériel
- toutes les missions liées à la bonne organisation, gestion et pérennité du Service commun

Cette entente ne comprend pas la gestion administrative et technique de commande et de mise en place des repas livrés.

Les prix facturés par l'entente aux membres sont les suivants, conformément à la délibération du conseil communautaire du Sicoval n°sc20240723 en date du 1^{er} juillet 2024 :

- 4.13€ par repas pour les enfants de maternelle
- 4.24€ par repas pour les enfants de l'élémentaire
- 5.91€ par repas pour les adultes.

Aujourd'hui, la commune de Venerque souhaite intégrer la convention d'entente sur l'exploitation du service de restauration collective à compter du 1^{er} septembre 2025 afin de sécuriser le fonctionnement et la continuité du service restauration, tout en maintenant la qualité des repas servis.

Ainsi, tel que prévu par la convention d'entente à l'article 7.3, la convention doit faire l'objet d'un avenant conclu entre les parties afin de permettre l'intégration dans l'entente de la commune de Venerque.

Il est par conséquent proposé au conseil municipal afin :

- D'approuver l'avenant n°2 à la convention d'entente sur l'exploitation du service de restauration collective, joint en annexe.
- D'autoriser Monsieur le Maire à signer l'avenant et tous documents afférents à ce dossier.

M. COURTIADÉ confirme que la séance sera interrompue pendant 20 minutes pour permettre au public de s'exprimer.

S. REYSER explique qu'il va présenter la situation en amont.

N. LEMÉE indique que les élus du groupe Et Si Demain Venerque souhaitent faire une déclaration.

S. REYSER lui répond qu'il présentera la délibération, que les élus du groupe Et Si Demain Venerque pourront ensuite faire leur déclaration, que la séance du conseil municipal sera suspendue pendant 20 minutes afin de permettre aux élus de répondre aux questions du public et qu'il sera ensuite proposé au conseil municipal de délibérer.

S. REYSER expose les problèmes récurrents de la cantine de Venerque qui ont conduit à la proposition de cette délibération.

Il souligne en premier lieu qu'en cinq ans il a engagé quatre procédures pour le recrutement de chefs cuisiniers et deux pour le recrutement d'un 2nd de cuisine. Les personnes recrutées ne sont pas restées durablement. Il met en avant le fait que même le meilleur responsable du service restauration / entretien, qui a quitté la commune avant la rentrée 2024 après 3 ans de service, était arrivé en limite car le poste ne consiste pas seulement à faire de la cuisine, mais aussi à gérer une équipe, les PAI, les commandes et le marché de denrées alimentaires...

Ainsi, l'an dernier, la commune a cherché à recruter un chef cuisinier tout l'été et a même fait appel à une agence d'intérim spécialisée dans le secteur de la restauration pour ce recrutement. Malgré tout, cette démarche est restée vaine et n'a pas permis à la commune de trouver un candidat. La situation s'est débloquée la veille de la rentrée, in extremis.

Aussi, depuis le début de l'année scolaire, la commune travaille avec un cuisinier mais ce n'est pas un chef cuisinier ni un responsable du service restauration / entretien.

Il confirme que les CV reçus ne correspondent pas au besoin, ni au profil recherché.

S. REYSER présente ensuite les difficultés rencontrées dans la gestion du temps 12h/14h en raison de l'éloignement du restaurant scolaire par rapport aux écoles. Il explique que la gestion de ce temps de transfert est extrêmement complexe et que les enfants déjeunent tardivement car le restaurant scolaire n'est pas sur place.

Il confirme que la commune a renforcé les effectifs pendant 5 ans pour fluidifier le temps de la pause méridienne mais sans résultat.

Il met en avant que l'augmentation des effectifs à la prochaine rentrée signifie qu'il y aura plus d'enfants à transférer pour aller vers le restaurant scolaire. L'augmentation des effectifs constatée ces dernières années impose par conséquent à la commune de trouver des solutions pérennes.

S. REYSER rappelle enfin les problématiques relatives aux quantités servies rencontrées à plusieurs reprises depuis le début de l'année scolaire. Ainsi, il est arrivé que des enfants partent sans qu'un repas complet n'ait pu leur être servi, ce qui est inacceptable.

Par conséquent, la commune cherche des solutions pérennes et les trois options suivantes ont été évoquées en début d'année :

- 1) La première solution consiste à recruter du personnel mais il est extrêmement complexe de trouver des candidats qui correspondent au profil recherché et qui*

s'inscrivent dans la durée. La commune n'y est pas parvenue ces cinq dernières années.

- 2) La seconde solution consiste à passer un marché avec une cuisine centrale privée mais personne ne souhaite cette solution*
- 3) La troisième solution identifiée consiste à intégrer la cuisine centrale située à Péchabou. Il souligne que cette cuisine centrale n'est pas pilotée par un groupe privé, mais qu'elle fonctionne sur un mode similaire à celui de la restauration scolaire de Venerque. Il explique que les marchés de denrées alimentaires sont élaborés pour pouvoir travailler avec des produits locaux, que les menus sont élaborés par une diététicienne, que des repas sans viande et sans porc sont proposés.... S. REYSER souligne le professionnalisme de cette cuisine qui va permettre à la commune de gagner en qualité dans la mesure où l'entente met en place une réelle gestion de son marché de denrées alimentaires. Il présente le mode de fonctionnement de l'entente qui est administrée par le SICOVAL et composée de communes membres du SICOVAL mais également de communes qui ne font pas partie du SICOVAL. Venerque serait ainsi la cinquième commune extérieure au SICOVAL.*

S. REYSER explique qu'avec la solution de la cuisine centrale de Péchabou, la commune ne sera pas dans un modèle avec un prestataire, mais que la gouvernance de l'entente permet d'associer les élus, les parents d'élèves et les agents à travers la tenue de réunions mensuelles.

Il souligne que cette solution permet également de prendre en compte la loi EGALIM, les PAI et qu'elle offre la possibilité d'avoir des menus végétariens, sans porc et sans viande, ce qui n'est pas possible avec le mode de fonctionnement actuel de la restauration scolaire.

Concernant les tarifs, S. REYSER confirme que les repas produits dans la cuisine centrale de Péchabou seront commandés et payés par la commune. Toutefois, les tarifs qui seront pris en charge par la commune ne sont pas ceux qui seront payés par les familles. En effet, la grille tarifaire existante sera maintenue. S. REYSER rappelle sur ce point que la participation des parents couvre un peu moins de 25% de la dépense et que les 75% restants sont pris en charge par la commune.

P. BLANQUET rappelle que le service de la restauration scolaire a coûté 374 000€ en 2023 à la commune.

S. REYSER conclut en disant qu'il travaille sur ce dossier depuis 5 ans et qu'il le connaît parfaitement. Il met en avant la nécessité de trouver des solutions pérennes qui garantissent la continuité du service. Il souligne qu'à la prochaine rentrée la commune devra faire déjeuner 55 petites sections.

Il pense également aux agents qui travaillent sur ce temps-là et confirme que le choix de l'adhésion à l'entente est fait pour les enfants mais aussi pour les agents. Il insiste sur le fait que la commune doit proposer de vraies solutions pour leur garantir plus de sérénité dans l'exercice de leurs missions. Il rappelle que la quasi-totalité des agents du service restauration ont fait grève pendant une journée récemment.

S. REYSER indique que la délibération a pour objectif de permettre l'adhésion de la commune à l'entente de la restauration collective du SICOVAL.

Les élus du groupe Et Si Demain Venerque font l'intervention suivante :

« 1/ Une démarche transparente ?

Nous avons été informés à la fin du CM du 27 Mars 2025 que 3 options étaient sur la table quant à l'avenir de la restauration scolaire à Venerque suite aux problèmes rencontrés depuis la rentrée 2024 :

- *le recrutement de personnel qualifié pour une poursuite de la cuisine sur place*
- *le passage à une cuisine centrale privée*
- *le passage à la cuisine centrale de Pechabou gérée par des communes du SICOVAL*

Que cela avait été annoncé aussi en conseil d'Ecole et en commission Ecoles. C'était une information hors PV.

Nous avons alors demandé à visiter les locaux car nous prenons cette affaire au sérieux. Nous avons également sollicité l'association APEPHY des parents d'élèves en toute transparence avec la Mairie. Elle n'a pas souhaité, alors, échanger avec nous.

Suite à cette visite, nous avons décidé d'informer les parents d'élève de cette proposition et de notre positionnement sans savoir que quelques jours plus tard, nous aurions cette décision à prendre en conseil municipal.

À ce jour, nous n'avons aucun dossier d'aide à la décision sur les 3 propositions.

Ce lundi, les parents d'élèves ont enfin reçu un courrier de la Mairie. Son contenu est le condensé de la plaquette d'information de la cuisine centrale du Sicoval.

Nous avons toujours revendiqué le besoin de transparence et de démocratie alors au vu des faits énoncés : Qui communique, qui veut de la transparence, qui veut donner des éléments factuels pour que chacun se fasse un avis sur la situation ?

2/ Nous soutenons la pétition que des parents d'élèves ont proposé, pour reporter la décision d'adhérer et ne pas commettre un passage en force.

3/ Nous demandons un bilan de l'action de la mairie sur le sujet :

Depuis la fin du mois de février au moins, l'offre d'emploi pour un poste de responsable du service restauration est close. Nous n'en avons pas trouvé d'autre, et n'avons pas eu de réponse à nos questions à ce sujet. Qu'en est-il des démarches de recrutement ces derniers mois ? Connaissant depuis longtemps les difficultés de recrutement d'un responsable de cuisine et de service à la fois, qu'a-t-il été entrepris pour réorganiser les équipes, mieux les former et rendre plus attrayant ce poste complexe ?

Nous demandons un bilan comparé financier et organisationnel entre le fonctionnement de l'équipe de cuisine actuelle, avec ce qu'elle deviendrait en cas de livraison des repas.

4/ Est-ce un aveu d'impuissance ?

Une commune comme la nôtre est dotée d'une cuisine très bien équipée, comme l'a confirmé le chef de la cuisine du Sicoval. Et pourquoi ? Parce que des Venerquois.es se sont battus pendant plus de 10 ans pour, à la fois ne pas fermer la cuisine qui n'était plus aux normes et obtenir des équipements de qualité avec une capacité de production présageant l'augmentation de la population et une possibilité de diversifier la production (notamment vers les seniors de

la commune). Elle est encore sous employée, étant prévue pour 500 repas (donc en capacité de gérer l'augmentation du nombre de repas).

Non, nous ne voulons pas renoncer à cuisiner sur place, à rentabiliser ces investissements, à faire vivre une équipe de cuisine localement, à garantir une assiette de qualité réalisée sur Venerque !

5/ Aujourd'hui, nous sommes à l'heure du local !

Nous pouvons et nous avons besoin de maîtriser, le contenu et le travail de l'assiette de nos enfants. Il s'agit de santé et d'éducation : les missions peut-être les plus nobles qui sont encore à la main de la commune. Oui nous sommes bien conscients qu'il s'agit d'une responsabilité et d'une compétence de la commune. Nous y sommes particulièrement attachés. Notre groupe a fourni un travail très conséquent pour aller plus loin en matière d'approvisionnement auprès de producteurs locaux. Là encore, peu de soutien car peu de volonté de s'engager dans ce projet pourtant porteur en terme de qualité de production et donc de l'alimentation des enfants ; car oui il est aussi question de soutien et de développement d'une agriculture locale de qualité et donc d'emplois de proximité. L'intention est belle et forte, et elle peut être à la main de la commune.

Nous déplorons une nouvelle fois l'absence de débats avec la majorité du Conseil municipal. Il nous est demandé de voter sans dossier d'aide à la décision sur les 3 options, permettant un état des lieux des impacts financiers pour la commune, sur les équipes, sur le matériel ...

De plus, nous connaissons mal les conditions de sortie de cette Entente, sur laquelle notre Mairie aura peu de prise. A moins d'un an des élections, et avec de telles défaillances dans l'information et la concertation, il nous semble problématique de s'engager si hâtivement dans cette voie.

Ce fonctionnement n'est toujours pas notre idée de la démocratie et de la transparence. Nous souhaitons partager les enjeux et les décisions. Aussi nous demandons un report de la décision et une concertation quant à l'avenir de la cantine scolaire ! »

Suspension de la séance à 19h34.

Reprise de la séance à 20h02.

A. BEX rappelle que depuis des années les élus du groupe Et Si Demain Venerque défendent le projet d'une restauration scolaire de qualité privilégiant l'utilisation de produits locaux. Elle exprime la volonté de trouver un cuisinier pour faire fonctionner le restaurant scolaire qui est dimensionné pour cela et fait part de son attachement au fonctionnement actuel.

Elle présente le profil de poste publié pour le recrutement d'un responsable du service restauration scolaire / entretien et questionne le panel des compétences attendues. Elle s'interroge sur la possibilité de trouver un.e candidat.e qui puisse correspondre à un tel profil de poste. Elle souligne qu'aucune réponse n'a été apportée à la question de savoir ce qu'il fallait faire pour trouver quelqu'un qui corresponde à ce profil de poste. Elle trouve qu'il y a une dissonance entre la liste des exigences du poste et son statut de catégorie C.

De même, un audit avait été envisagé mais il n'y a eu aucun retour sur un cet audit.

S. REYSER réplique que les propos d'A. BEX sont irrespectueux par rapport au travail qui est fait par les agents de la mairie dans la gestion de ce dossier.

A. BEX demande comment il se fait que la commune ne parvienne pas à trouver quelqu'un ou à l'accompagner pour qu'il puisse faire ses missions.

A. BEX regrette qu'aucune réponse n'ait été apportée sur les questions posées concernant la durée de la convention, les conditions pour en sortir, le coût qui va résulter pour commune de son adhésion à l'entente...

S. REYSER répond qu'il n'y aura pas d'autres frais pour la commune que ceux de la commande des repas.

A. BEX demande à quoi correspond la clé de répartition des frais évoqués dans la convention.

S. REYSER relève que les questions posées par A. BEX montrent qu'elle dispose d'informations. Il explique que les conditions de sortie de l'entente sont identiques à celles de l'entrée. Il indique par ailleurs que toutes les décisions dans cette intercommunalité sont prises collectivement. Il précise que tout est voté par l'ensemble des communes, pour rejoindre l'entente, comme pour en sortir.

A. GIRAUD demande quelle est la durée de la convention.

S. REYSER explique qu'il n'y a pas de durée. C'est une convention sans date, ce n'est pas un contrat. Il souligne que, contrairement à ce qu'annoncent les élus du groupe Et Si Demain Venerque, il ne s'agit pas d'un contrat et il n'y a pas de notion de date.

A. BEX demande ce qui se passera si des investissements sont nécessaires pour accueillir la commune de Venerque dans l'entente.

S. REYSER explique que toutes ces discussions ont eu lieu. Il rappelle à A. BEX qu'elle a eu la possibilité, lors de la visite de la cuisine centrale à laquelle elle a participé, de poser toutes les questions qu'elle souhaitait.

A. BEX regrette le manque d'informations et sollicite un rapport d'activité. Elle fait valoir que cette solution d'externalisation aura pour conséquence que la commune n'aura pas la maîtrise de ce qu'elle fait.

N. LEMEE entend que depuis 5 ans la cuisine rencontre d'importantes difficultés mais il regrette qu'il n'y ait pas eu de discussions sur le profil de poste. Il rappelle qu'il devait y avoir une discussion en bureau sur le sujet mais qu'il n'y a eu aucun retour. Il souligne qu'il n'y a pas de publication de l'annonce pour ce recrutement depuis le mois de février.

S. REYSER répond qu'il a déjà donné tous les éléments de réponse aux questions posées lors de la présentation de la délibération. Il confirme que la commune a rencontré des difficultés pour recruter, y compris sur un grade de catégorie B.

F. BARRE demande si une offre a été publiée depuis le mois de février.

S. REYSER répond qu'il ne va revenir sur tous les sujets, ni sur toutes les questions qui ont été posées pendant 1h.

F. BARRE met en avant que la cantine fait partie des sujets très importants dans la gestion de la commune.

N. LEMEE souligne la lourdeur du poste tel qu'il a été publié pour le recrutement du responsable et demande quelle organisation aurait pu être mise en place pour le diviser en créant un poste pour la production et un autre pour la gestion. Il rappelle qu'un audit devait être fait et demande ce qu'il en est.

SR rappelle que depuis 5 ans, la commune recrute tous les ans. Pour faire face à cette problématique, le poste a été ouvert à la fois sur la catégorie B et sur la catégorie. Il souligne que les candidat.e.s ne sont plus attiré.e.s par ce genre de missions. Il reprend la proposition de N. LEMEE de scinder et pose la question de savoir comment faire pour trouver un responsable, un chef cuisinier, un 2nd de cuisine et une diététicienne à Venerque. Il met en avant le fait que la question se pose de savoir quels moyens la commune met en oeuvre, pour quel résultat et à quel prix.

A. BEX répond que les élus du groupe Et Si Demain Venerque attendaient un audit pour avoir un accompagnement.

N. LEMEE témoigne qu'il a assisté aux entretiens pour le recrutement d'un responsable du service restauration et confirme les difficultés mais explique que cela ne répond pas, selon lui, à la question posée.

S. REYSER réplique qu'aujourd'hui un cuisinier est en place et pose la question de savoir ce que fera la commune si demain il arrête.

N. LEMEE demande pourquoi la commune ne s'est pas faite aider sur ce sujet par des spécialistes.

S. REYSER rappelle que depuis plusieurs mois et années, il communique régulièrement sur ce dossier en conseil municipal et en conseil d'école. Il souligne que les comptes-rendus des conseils d'école sont diffusés.

N. LEMEE indique que les parents n'ont pas été informés et qu'il y a eu un dysfonctionnement. Il fait savoir que la directrice d'école a eu un souci avec le padlet et que les parents d'élèves délégués n'ont pas transmis cette information à leurs adhérents. Par conséquent, les parents n'ont pas eu l'information.

S. REYSER confirme qu'il a communiqué sur ce dossier régulièrement.

A. BEX fait valoir que la cantine est un bien commun de la commune et indique qu'elle est choquée par le fait que la décision soit prise dans un délai aussi court. Elle déclare que ce sujet nécessite un débat au niveau de la population, au-delà du conseil municipal. La population doit pouvoir être consultée sur une question aussi importante, non pas au sein du conseil municipal mais dans le cadre d'une réunion publique. Elle défend l'idée que les élus doivent aux Venerquois le temps de la réflexion avant de prendre une décision.

M. COURTIADÉ fait l'intervention suivante :

« Je tiens à rappeler que ce projet a été construit en toute transparence et concertation : présenté en Conseil d'école, en commission municipale et au Conseil municipal, avec visite de la cuisine centrale à Péchabou, en présence des élus et représentants de parents.

Une lettre d'information a également été transmise à l'ensemble des parents, complétée par une note rédigée par les représentants élus des parents d'élèves, afin d'éclairer chacun de manière objective sur les enjeux du projet.

Contrairement à ce qui a pu être avancé, il ne s'agit pas d'une privatisation, mais d'un partenariat public entre collectivités, via un service intercommunal géré par le Sicoval. Les repas sont produits localement, dans le respect des normes sanitaires, avec une forte exigence de qualité nutritionnelle et une priorité donnée aux produits labellisés, bio et locaux.

Face aux difficultés persistantes de recrutement d'un personnel qualifié, au titre de cuisinier de collectivité et gestionnaire, et à la hausse continue des effectifs, ce choix est réaliste, responsable et réfléchi, pour garantir une restauration scolaire fiable, durable et de qualité.

Je le redis avec clarté : aucune hausse de tarif ne sera répercutée sur les familles, et l'enfant reste au cœur du projet, dans une approche éducative et bienveillante de l'alimentation.

Ce projet n'est pas né dans l'urgence mais d'un espoir longtemps entretenu de trouver une solution en interne. Il est aussi le fruit d'une nécessité : celle d'assurer, pour la rentrée de septembre, un service sécurisé — ce qui n'était pas le cas à la fin août dernier.

Ce choix n'est dicté par aucune logique dogmatique, électoraliste ou financière. Notre seule motivation est d'assurer la sécurité, la qualité et le bien-être des enfants.

Ce sont nos seules motivations, qui, malheureusement, n'inspirent pas le groupe d'opposition. »

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide à la majorité :

Article 1^{er} : d'approuver l'avenant n°2 à la convention d'entente sur l'exploitation du service de restauration collective, joint en annexe de la délibération, afin d'intégrer la commune de Venerque.

Article 2 : d'autoriser Monsieur le Maire à signer l'avenant et tous documents afférents à ce dossier.

Pour : 14 ; contre : 4 (A.BEX, F. BARRE, A. GIRAUD et N. LEMEE).

Approbation du montant des charges supplétives au titre de l'année 2024 pour la mise à disposition de bâtiments et de personnel pour le service « Petite enfance, enfance, jeunesse » de la Communauté de Communes du Bassin Auterivain (CCBA), délibération n°2025-07-03

Les syndicats et les communes concernés par une mise à disposition de locaux, services et personnels pour le fonctionnement du service petite enfance, enfance, jeunesse sont liés à la CCBA par une convention qui détermine les modalités de la mise à disposition et le montant des charges supplétives à rembourser par la CCBA. Comme précisé dans la convention, la CCBA, les communes et les syndicats concernés doivent délibérer chaque année pour approuver le montant à reverser au titre de l'année N-1.

La commune de Venerque met à la disposition de la CCBA des bâtiments et du personnel au titre d'une compétence partiellement transférée, à savoir la compétence ALAE exercée sur le mercredi après-midi qui comprend le temps de repas du midi. La commune a également mis à disposition des bâtiments et agents communaux pour le fonctionnement de l'ALSH pendant 14 jours (du 12 au 16 février, du 15 au 19 avril et du 28 au 31 octobre 2024).

Ces mises à disposition donnent lieu au versement de charges supplétives qui compensent financièrement les frais de fonctionnement supportés par la commune pour la mise en œuvre d'un service qui relève de la compétence de la CCBA.

Le montant des charges supplétives à reverser par la CCBA à la commune de Venerque au titre de l'année 2024 a été établi à 23 110.97€. Il a été approuvé par délibération du conseil communautaire n°2025-44 en date du 14 avril dernier.

Il appartient au conseil municipal d'approuver le montant des charges supplétives à reverser par la CCBA au titre de l'année 2024 tel que présenté dans l'annexe 4, soit 17 468€ pour la commune de Venerque.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide à la majorité :

Article 1^{er} : d'approuver l'avenant n°2 à la convention d'entente sur l'exploitation du service de restauration collective, joint en annexe de la délibération, afin d'intégrer la commune de Venerque.

Article 2 : d'autoriser Monsieur le Maire à signer l'avenant et tous documents afférents à ce dossier.

Pour : 14 ; contre : 4 (A.BEX, F. BARRE, A. GIRAUD et N. LEMEE).

Attribution de chèques cadeaux pour le départ à la retraite d'un agent communal, délibération n°2025-07-04

Christine ADOLPHE, ATSEM à l'école maternelle de Venerque, fera valoir ses droits à la retraite le 1^{er} août 2025 après avoir travaillé pendant 19 ans au service de la commune. Afin de la remercier pour le travail qu'elle a accompli et compte-tenu de son ancienneté au sein des services municipaux, il est proposé au conseil municipal de lui attribuer des chèques cadeaux d'une valeur de 250€.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide à l'unanimité :

Article unique : d'attribuer à Madame Christine ADOLPHE des chèques cadeaux d'une valeur de 250€ à l'occasion de son départ à la retraite.

La séance est levée à 20h32.

Michel COURTIADÉ

Philippe BLANQUET

Denis BEZIAT

Nadia ESTANG

Sébastien REYSER

Chantal REBOUT

Eliane CSOMOS

Jean-Paul NAYRAL

Pierre GAYRAL

Dominique GARAY

Sonia GRIDEL

Sonia FAURE

Annick BEX

Fabienne BARRE

Aurélien GIRAUD

Nicolas LEMÉE

Sylvain DUGUET

Souad RAFIKI