COMMUNE DE SAINT SULPICE LA FORÊT
Séance du 22 juin 2022

L'an deux mil vingt-deux, le 22 juin à 20h35, le Conseil Municipal de la commune de Saint Sulpice la Forêt, légalement convoqué en séance ordinaire, s'est réuni au lieu ordinaire de ses séances sous la présidence de Monsieur Y. HUAUMÉ, Maire de Saint Sulpice la Forêt.

MEMBRES EN EXERCICE :	15
MEMBRES PRESENTS :	13
MEMBRES VOTANTS :	15

Étaient présents : Y. HUAUMÉ, A. PINÇON, N. POUNEMBETTI, A. LORET, Y. PICARD, T. ANFRAY, S. DOREL, C. DUTEIL, M-H. FINET, L. LEMARCHAND, T. MOREL, V. SKEWES PIQUET, B. VAGNEUR formant la majorité des membres en exercice.
Étaient absents excusés : C. WEISS a donné pouvoir à A. PINÇON
T. GALLE a donné pouvoir à Y. PICARD
Secrétaire de séance : A. PINÇON
Date de convocation : 16 juin 2022
Date d'affichage de la convocation : 16 juin 2022
Date de publication : 27 juin 2022

Ordre du jour :

1. Restaurant municipal / choix du prestataire pour la restauration cantine / Délibération
2. Finances / Tarifs restaurant municipal / Délibération
3. Finances / Tarifs ALSH - garderie / Délibération
4. Finances / Service ALSH et garderie / Affiliation au Centre de Remboursement du Chèque Emploi Service Universel (CR CESU) / Délibération
5. Finances / Subvention DSIL (Dotation de Soutien à l'Investissement) / Plan de relance / Rénovation énergétique des bâtiments / Délibération
6. Finances / Fonds de Soutien aux Projets Locaux (FSPL) pour la transition et la vie sociale / Plan de financement / Délibération
7. Bibliothèque / Changement de gestion de l'activité de la bibliothèque et nouveau règlement intérieur / Délibération
8. Bibliothèque / Gratuité de l'inscription à la bibliothèque municipale de Saint Sulpice la Forêt / Délibération
9. Bibliothèque / Partenariat entre les communes de Betton, Chevaigné et Saint Sulpice la Forêt / Délibération
10. Questions diverses

Le procès-verbal de la séance du 25 mai 2022 a été accepté à l'unanimité.

N°22-06-22/01

RESTAURANT MUNICIPAL / CHOIX DU PRESTATAIRE POUR LA RESTAURATION CANTINE / DÉLIBÉRATION

Présentation par Marie-Hélène Finet.
Mme Finet rappelle les éléments du cahier des charges et des critères de sélection.

Par délibération n°22-03-30/08 du 30 mars 2022, le Conseil Municipal a autorisé Monsieur le Maire à lancer une consultation pour le choix d'un prestataire pour la restauration de la cantine pour une durée de 1 an renouvelable 2 fois.
La consultation a été lancée sur Mégalis et dans un journal d'annonces légales.

3 offres ont été déposées :

- Compass Groupe France-SCOLAREST
- Harmonys restauration
- Restoria

La commission cantine a analysé les 3 offres.
Pour rappel l'objet du marché consiste à rechercher un partenaire chargé d'assurer, pendant la période de fonctionnement du restaurant, les prestations définies ci-dessous. Une liaison froide sera proposée pour les jours d'ouverture de l'ALSH en période de vacances scolaires : automne, hiver, printemps, juillet et fin août

– Établissement des menus

☞ Les menus seront établis de vacances à vacances. Le cuisinier sera associé à l'établissement des menus. Ils tiendront compte des spécificités de la cuisine et de son équipement. Les menus proposés (validés par la diététicienne du prestataire) devront être validés par le cuisinier puis transmis à l'élue en charge du dossier restauration et à la coordinatrice des services péri-extra scolaires.

☞ Une attention particulière est portée à la variété des plats principaux. Ceux-ci sont présentés avec une périodicité supérieure à trois semaines. Un soin particulier est apporté à l'équilibre nutritionnel des plats proposés.

☞ Toutes les recettes nécessaires à la réalisation du menu seront fournies au cuisinier. Le prestataire doit transmettre les informations sur la composition et l'origine des produits. Tout changement de référence de produit ou de composition de recette doit être communiqué. Les changements doivent se faire avec des produits de même qualité nutritionnelle et gustative.

☞ Les menus devront être équilibrés par repas avec introduction de produits bio à savoir deux éléments bio minimum par repas en respectant la diversité des produits (la viande ne sera pas demandée dans la gamme de produits biologiques), mais en privilégiant les produits frais et les laitages et en favorisant les circuits courts et locaux ainsi que la saisonnalité.

☞ Les menus tiendront compte, dans toute la mesure du possible :

- des spécifications qualitatives et quantitatives ;
- des aspects nutritionnels et diététiques ;
- de la saison.

☞ Les menus devront respecter l'ensemble des règles d'équilibre diététique du GEMRCN.

- Les composantes des repas

Pour pouvoir satisfaire aux recommandations nutritionnelles et aux fréquences d'apparition des plats, les repas seront constitués de 4 ou 5 composantes en alternance.

Les repas à 5 composantes seront composés de :
- Une entrée ou un potage,
- Un plat protidique,
- Une garniture : légumes, légumes secs, pommes de terre, produits céréaliers en respectant l'alternance légumes (10/20) / féculents 10/20 en conformité avec le Gemrcn,
- Un dessert lacté ou un fromage,
- Un dessert (fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, sorbet, dessert lacté, glace.)

- Recommandations et exigences

☞ Le pain fait partie intégrante du repas et sa présence est systématique.

À titre exceptionnel, les produits laitiers peuvent être d'origine animale ou végétale différente.

- ☞ Les produits (non transformés) permettant de réaliser des sauces variées et adaptées à chaque plat seront à fournir. Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes et les condiments trop épicés doivent être évités.
- ☞ L'utilisation des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique est privilégié, ainsi que celle des acides gras insaturés ou polyinsaturés.
- ☞ L'huile de palme, de coprah et de coco sont proscrites. En ce qui concerne les huiles de friture, les « acides gras trans » résultant d'une transformation d'huiles liquides en graisses solides par hydrogénation partielle (par exemple certaines margarines) sont prohibés.
- ☞ Les graisses cuites avec excès sont interdites.
- ☞ Si l'entrée ne contient pas de crudités, il faudra obligatoirement proposer un fruit cru.
- ☞ Les entrées contenant plus de 15% de lipides sont à exclure.
- ☞ Les produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides n'excéderont pas 2/20 repas.
- ☞ Les plats protidiques ayant un rapport P/L <=1 sont à exclure.
- ☞ Une fréquence d'au moins un fruit frais par semaine est demandée. Les fruits frais devront être mûrs.
- ☞ Les fruits et les légumes frais seront privilégiés.
- ☞ Les produits céréaliers complets ou peu raffinés sont à privilégier aux produits céréaliers raffinés. Un plat de légumineuse sera proposé au moins 1 fois par semaine
- ☞ Le recours aux conserves sera réduit au strict nécessaire.
- ☞ Deux fromages par semaine sont demandés. Les fromages à la coupe seront privilégiés à ceux en portions individuelles.
- ☞ L'ensemble des viandes sera issu du "label rouge" et de la certification sans OGM.
- ☞ La volaille sera privilégiée à la viande rouge.
- ☞ La viande de bœuf devra être d'origine française (VBF).
- ☞ Le porc devra être d'origine française certifiée.
- ☞ La volaille devra être de qualité et certifiée d'origine française. À titre d'exemple, la volaille de Janzé est sans OGM.
- ☞ Les œufs de poules seront issus de l'agriculture biologique et non élevés en cages (catégories 3).
- ☞ Les produits reconstitués de fabrication industrielle sont à exclure.
- ☞ Poisson issu de la pêche raisonnable surgelé ou frais.
- ☞ Les produits couteux sans intérêt nutritionnel (fonds de sauce, vinaigrettes, pâtisseries, quiches, pizzas industrielles…) sont à exclure et devront être remplacés par du "fait-maison".
- ☞ 4 repas sur 20 seront au minimum végétariens. Ces plats devront être appréciés des enfants. Des exemples de recettes végétariennes sont fournis en Annexe 2. Des variantes respectant le juste apport en protéines seront acceptées.

- Description détaillée des prestations

– Exigences en matières environnementales, sociales et nutritionnelles

– Promotion des circuits courts

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est demandée. Les transports par avion sont prohibés. Cependant, les fruits et légumes exotiques peuvent être acheminés par bateau.

– Non utilisation d'espèces animales en péril

Tout poisson « exotique » est proscrit. Seuls les poissons dont la pêche est respectueuse de l'environnement sont proposés. Le guide des poissons à consommer (d'après WWF) est disponible ici : assets.panda.org/downloads/guide_poisson.pdf et en Annexe 4 du cahier des charges.

– Gestion et tri des déchets

Le prestataire contribue au développement durable. La gestion des déchets en est un des éléments et comprend :

- la limitation des emballages, le sur-cartonnage et les emballages individuels
- Un "suivi des déchets organiques issus des restes des repas" afin d'étudier les menus et leurs évolutions en fonction du volume de déchets générés. La cantine valorise les déchets avec un composteur derrière la cantine et l'alimentation de poules (le poulailler est près de l'école). L'objectif est de tendre vers le zéro déchet.

– Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire peut être un outil d'éducation alimentaire. Le prestataire contribuera à la mise en place d'une démarche de réduction du gaspillage. Un diagnostic (constat du % de perte par personne par repas en cuisine et généré par les élèves) pourrait éventuellement être établi sur deux à quatre semaines, suivi de formations et conseils, ainsi qu'un plan de gestion adapté et d'outils de suivi. Les grammages pourront ainsi être ajustés en fonction des tranches d'âge et éventuellement en fonction de l'appétence de certains produits tout en respectant le décret n° 2011-122 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle servie en restauration scolaire et annexe 2.2 Grammages Gemrcn Juillet 2015.

– Saisonnalité des produits

La saisonnalité des produits frais est exigée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits localement pendant la saison considérée.

– Introduction de produits biologiques

L'offre de produits biologiques vise à promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique auprès des convives. On entend par produits biologiques les produits répondant aux normes du règlement cadre européen n°2018/848 et ses règlements d'application concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

L'introduction de produits biologiques et la maîtrise des coûts seront facilitées par des grammages contrôlés et des menus intégrant l'équilibre entre les protéines animales et végétales en particulier dits menus mixtes et végétariens (associations céréales-légumineuses) dans le respect du décret n°2011-1227 nutrition du 30 septembre 2011.

– Commerce équitable

Le titulaire doit dans la mesure du possible favoriser les produits distribués par les organismes reconnus par la commission nationale du commerce équitable. Pour cela, il peut se référer à des labels tels que Max Havelaar ou équivalent.

– Détail de la prestation - Intégration d'ingrédients issus du mode de production et/ou de transformation biologique

La commune de Saint-Sulpice-La-Forêt est signataire de la charte "Il fait Bio dans mon assiette" http://www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer/il-fait-bio-dans-mon-assiette/charte-regionale/http://www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer/il-fait-bio-dans-mon-assiette/charte-regionale/.

☞ **Ingrédients issus du mode de production et/ou de transformation biologique :**

☞ Fruits et légumes sont issus du mode de production biologique :

☞ Yaourts sont issus du mode de production biologique

☞ Pain est issu du mode de production biologique

Nous préconisons des pains semi-complets qui seront élaborés avec de la farine de type 65.

☞ Féculents et céréales sont issus du mode de production biologique en favorisant le semi-complet

☞ Huiles et condiments sont issus du mode de production biologique

☞ Les Œufs sont issus du mode de production biologique

Tous les produits issus de l'agriculture biologique doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de ce mode production : le label AB ou tout signe européen équivalent, ou un étiquetage comportant les mentions suivantes : « agriculture biologique », « produit de l'agriculture biologique », « produit issu de l'agriculture biologique », avec indication de l'organisme certificateur.

- Offre conventionnelle. Recommandations particulières

☞ Exclusion des OGM – niveau 2 : exclusion des produits étiquetés « génétiquement modifié » et exclusion des produits d'origine animale (lait, viande, œufs…) provenant d'animaux nourris aux OGM

- Prescriptions communes à l'offre biologique et à l'offre conventionnelle

☞ Le prestataire garantit une diversité dans les menus et une qualité de fraîcheur permanente.

☞Le titulaire privilégie l'utilisation de produits frais de saison et la fabrication de plats légers et goûteux.

☞ Fruits et légumes : la saisonnalité des produits frais est privilégiée. 80% des légumes frais et des fruits frais, tous modes de production confondus, doivent répondre à cette règle de saisonnalité. Une liste mensuelle des fruits et légumes de saison est annexées au présent document.

☞ Tous les produits "label rouge" et de la certification sans OGM doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de ce mode production le signe "label rouge" et de la certification sans OGM.

☞ Information aux parents d'élèves : sur les menus transmis pour affichage dans les écoles, le recours aux produits biologiques devra être signalé pour les produits concernés, en privilégiant une bonne perception visuelle, tout en respectant la législation en vigueur en terme d'affichage des logos et appellations de l'agriculture biologique. Il en sera de même pour les produits "label rouge" et de la certification sans OGM. Les producteurs locaux devront également être signalés

☞ Le prestataire devra porter une attention particulière sur les emballages et veiller à favoriser les produits qui en ont le moins et éviter les emballages individuels pour les fromages par exemple.

☞ Pour la liaison froide, le conditionnement devra être adapté aux contraintes d'équipements et d'effectifs. La présentation sera identique et visuellement agréable que ce soit pour les enfants ou pour les adultes. L'ensemble des adultes et des enfants présents devront avoir le même repas. La sauce sera livrée dans un récipient à part et en quantité suffisante.

– Gestion des approvisionnements

☞ Sélection des fournisseurs :

Les fournisseurs en mesure de fournir des denrées locales et/ou issues de circuits-courts (entendus comme circuits comportant 1 ou 2 intermédiaires dans un rayon inférieur à 80 kms du lieu de consommation) seront privilégiés et leur part sera précisée.

☞ La part de produits issus de l'économie solidaire sera précisée.

☞ Traçabilité des produits.

☞ Précision et passation des commandes, avec la possibilité d'un réajustement des commandes en fonction du nombre d'inscriptions au début de chaque semaine.

☞ Règlement des factures aux fournisseurs.

- Animations

☞ Un repas à thème par trimestre doit être organisé, sans supplément de prix, ainsi qu'un repas de Noël. Il est laissé au prestataire toute latitude pour proposer à la commune des solutions d'animation ou de présentation.

☞ Le prestataire pourra collaborer ou participer aux animations liées au gaspillage alimentaire et au tri des déchets par exemple pour sensibiliser les enfants à ces problématiques.

Les critères de sélection des offres sont les suivants :

Valeur financière : les candidats devront proposer un prix au repas (enfant et adulte) et indiquer le mode de révision des tarifs Prévoir un prix repas : • avec pain compris (adulte et enfant)	40 %
Qualité et traçabilité des produits, garantie d'origine, fraicheur des produits Respect des exigences	20 %
Mesures en matière de développement durable (respect des normes environnementales), liste des fournisseurs, suivi des déchets et adaptations à mener, accompagnement en terme de réduction du gaspillage alimentaire	10 %
Variété des produits proposés (plan alimentaires et menus)	10 %
Animations proposées et formation des agents	10 %
Conditions de services et de livraisons Organisation de la prestation	10 %

Après analyse des dossiers et audition des candidats, la commission propose de retenir l'offre de Compass Groupe France -SCOLAREST dont les prix des repas sont les suivants :

Prix du repas enfants TTC pain compris	2.40 €
Prix du repas adultes TTC pain compris	3.414 €
Prix du repas enfants liaison froide TTC pain compris	2.495 €
Prix du repas adultes liaison froide TTC pain compris	3.509 €
Repas sans allergènes	8.208 €

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

- ↳ Décide d'attribuer à la société Compass Groupe France-SCOLAREST le marché de prestations portant sur l'approvisionnement en denrées du restaurant municipal, la composition des menus, le conseil technique et le soutien au personnel communal pendant la période scolaire et l'approvisionnement en liaison froide pendant les vacances scolaires aux conditions suivantes :

Prix du repas enfants TTC pain compris	2.40 €
Prix du repas adultes TTC pain compris	3.414 €
Prix du repas enfants liaison froide TTC pain compris	2.495 €
Prix du repas adultes liaison froide TTC pain compris	3.509 €
Repas sans allergènes	8.208 €

Ce marché prend effet le 25 août 2022. Il est conclu pour une période de 1 an, renouvelable 2 fois.

Les conditions de la revalorisation des coûts sont fixées dans le contrat.

↳ Autorise Monsieur le Maire à signer toutes les pièces afférentes à cette affaire.

N°22-06-22/02

FINANCES / TARIFS RESTAURANT MUNICIPAL / DÉLIBÉRATION

Présentation par Monsieur le Maire.

Par délibération du 23 juin 2021, il avait été décidé d'augmenter les tarifs de chaque tranche de 2% pour l'année 2021-2022.

Compte tenu de l'augmentation des couts inhérents au nouveau marché cantine (liée à la flambée des prix des produits alimentaires), de l'augmentation du cout des énergies et de la revalorisation du SMIC, le niveau de dépense du service de restauration municipal augmente fortement en 2022, de l'ordre de plus de plus de 15% par rapport à l'année dernière à activité égale.
Après analyse financière, il est proposé de faire porter à hauteur de 70% les surcouts sur le budget général de la collectivité et de 30% sur la participation des familles. Cet ajustement entraine une augmentation des tarifs de 5% pour l'année 2022-2023.

Tranche	Quotient familial CAF	Prix repas commune	Prix repas extérieurs
1	moins de 550	2.24	2.49
2	550 - 849	3.17	3.54
3	850 - 1049	3.86	4.35
4	1050 - 1249	4.79	5.39
5	1250 - 1649	5.21	5.87
6	1650 - 1949	5.36	6.03
7	1950 et au-delà	5.50	6.20

➢ Le repas pour un enfant bénéficiant d'un PAI (Plan d'Accueil Individualisé) sera facturé au prix fixe de 1,46 € (repas fourni par les parents). Si le repas sans allergène est fourni par le prestataire il sera facturé au coût de 9.24 €.
➢ Le prix du repas adulte sera de 7.42 €.
➢ Le repas des intervenants extérieurs (salarié du chantier d'insertion – ACSE 175 – CDG 35 – portage CDG 35) sera facturé à 5.20 €.

➢ Tarif forfaitaire d'un montant unique de 8.40 € pour les inscriptions hors délais. Ce tarif sera appliqué pendant la période scolaire et aussi pour les repas en journée ALSH pendant les vacances scolaires. (En cas d'urgence et sur justificatif ce tarif ne s'appliquera pas).
➢ Pour tous les enfants des employés municipaux, le tarif appliqué sera celui de la tranche 1 du tarif repas commune

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

↳ Augmente les tarifs, comme précisés ci-dessus à compter de la rentrée scolaire 2022-2023.

Ndomété Pounembetti précise que l'augmentation portée via les quotients familiaux permet de répartir l'effort de manière égale.
Y. Huaumé indique que la plupart des familles se situent dans les tranches 4 – 5 et 6.
Il rappelle que la participation des familles ne couvre en aucun cas le coût du repas.

N°22-06-22/03A

FINANCES / TARIFS ALSH - GARDERIE / DÉLIBÉRATION

Présentation par Monsieur le Maire.

Par délibération du 7 avril 2021, le Conseil Municipal avait décidé de municipaliser le service de garderie et celui de l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) à compter du 1er janvier 2022.

Lors de ce passage en régie municipale il avait été fait le choix de maintenir les tarifs proposés par le délégataire.

Il est proposé aujourd'hui de les augmenter de 2.5% à compter de l'année scolaire 2022-2023.

Tarifs commune	**Journée**	**½ journée**	**APS matin**	**APS soir**	**Pénalité soir par 1/4h après 18h45**
< à 550 €	6.55 €	4.37 €	1.19 €	2.11 €	4.57 €
De 551 à 849 €	7.49 €	4.99 €	1.20 €	2.12 €	4.58 €
De 850 à 1 049 €	8.43 €	5.94 €	1.21 €	2.13 €	4.59 €
De 1 050 à 1 249 €	9.58 €	6.19 €	1.22 €	2.14 €	4.60 €
De 1 250 à 1 649 €	9.78 €	6.45 €	1.23 €	2.15 €	4.61 €
De 1 650 à 1 949 €	10.20 €	6.67 €	1.24 €	2.16 €	4.62 €
> à 1 950 €	10.38 €	6.88 €	1.25 €	2.17 €	4.63 €
Ressources non connues	10.38 €	6.88 €	1.25 €	2.17 €	4.63 €
Tarifs hors commune	**Journée**	**½ journée**	**APS matin**	**APS soir**	**Pénalité soir par 1/4h après 18h45**
< à 550 €	8.63 €	5.52 €	1.19 €	2.11 €	4.57 €
De 551 à 849 €	9.68 €	5.99 €	1.20 €	2.12 €	4.58 €
De 850 à 1 049 €	10.88 €	6.35 €	1.21 €	2.13 €	4.59 €
De 1 050 à 1 249 €	11.29 €	6.77 €	1.22 €	2.14 €	4.60 €
De 1 250 à 1 649 €	11.66 €	7.29 €	1.23 €	2.15 €	4.61 €
De 1 650 à 1 949 €	12.07 €	7.50 €	1.24 €	2.16 €	4.62 €
> à 1 950 €	12.20 €	7.78 €	1.25 €	2.17 €	4.63 €
Ressources non connues	12.20 €	7.78 €	1.25 €	2.17 €	4.63 €

Un tarif pour les mini-camps sera délibéré ultérieurement en fonction de l'activité proposée. Le tarif sera applicable au quotient familial avec un tarif commune et un tarif extérieur.

➢ Pour tous les enfants des employés municipaux, le tarif appliqué sera celui de la tranche 1 du tarif communal ALSH et APS.

T. Anfray indique que la différence de coûts entre les quotients 1 à 6 sont très faibles.

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

↳ Accepte les tarifs, comme précisés ci-dessus pour l'année scolaire 2022-2023.

N°22-06-22/03B

B - FINANCES / CONVENTION POUR L'ACCUEIL DES ENFANTS DE MOUAZÉ À L'ALSH DE SAINT SULPICE LA FORÊT / DÉLIBÉRATION

Présentation par Ndomété Pounembetti.

La commune de Mouazé a sollicité la commune de Saint Sulpice la Forêt pour accueillir les enfants de Mouazé à l'ALSH de Saint Sulpice.
Il est proposé de signer une convention entre les 2 communes pour déterminer les conditions d'accueil des enfants.

La commune de Saint Sulpice la Forêt s'engage à accueillir à l'ALSH les enfants de la commune de Mouazé dans la limite de la capacité d'accueil.
En contrepartie, la commune de Mouazé s'engage à reverser à la commune de Saint Sulpice la Forêt, une participation de 10 €/journée de présence/enfant et 5 €/demi-journée de présence/enfant.

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

↳ Accepte le principe d'accueillir les enfants de Mouazé à l'ALSH de Saint Sulpice dans la limite de la capacité d'accueil de l'ALSH.

↳ Accepte le montant de la participation de Mouazé fixée à 10 €/journée de présence/enfant et 5 €/demi-journée de présence/enfant.

↳ Autorise Monsieur le Maire à signer la convention et tous documents afférents à cette affaire.

La convention prendra effet à compter du 08/07/2022 pour une durée de 1 an.

N°22-06-22/04

FINANCES / SERVICE ALSH ET GARDERIE / AFFILIATION AU CENTRE DE REMBOURSEMENT DU CHÈQUE EMPLOI SERVICE UNIVERSEL (CR CESU) / DÉLIBÉRATION

Présentation par Monsieur le Maire.

Depuis quelques mois, les services de la commune, en particulier la garderie et l'accueil de loisirs, sont saisis par les parents de demandes d'utilisation, comme moyen de paiement, des chèques emplois services universels (CESU) créés dans le cadre de la politique conduite pour favoriser les services à la personne.

Il se décline sous deux formes : le CESU bancaire qui ne peut être utilisé que pour payer la rémunération d'un salarié employé en direct au domicile et le CESU préfinancé qui peut être utilisé pour payer la garde d'enfants en structure d'accueil.

Considérant que les collectivités locales sont tout à fait habilitées à accepter ces CESU préfinancés comme moyen de paiement,

Considérant que l'acceptation par la commune de ce mode de paiement présente un intérêt certain pour les administrés qui se voient dotés par leurs employeurs ou leurs comités d'entreprise de ces chèques, qui ont parfois remplacé les aides directes,

Monsieur le maire rappelle que c'est aussi un élément supplémentaire de politique sociale.

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

↳ Décide d'accepter à compter du 1er juillet 2022 les CESU préfinancés en qualité de titres de paiement pour l'accueil de loisirs et la garderie.

↳ Autorise la commune à s'affilier au centre de remboursement des CESU (CRCESU) et par là même à accepter les conditions juridiques et financières de remboursement.

↳ Autorise Monsieur le Maire à signer tous les documents nécessaires à cet effet.

N°22-06-22/05

FINANCES / SUBVENTION DSIL (DOTATION DE SOUTIEN À L'INVESTISSEMENT) / PLAN DE RELANCE / RÉNOVATION ÉNERGÉTIQUE DES BÂTIMENTS / DÉLIBÉRATION

Présentation par Monsieur le Maire.

Une subvention de 50 000 € (60% des travaux) a été accordée dans le cadre de la DSIL (Dotation de Soutien à l'Investissement) pour la rénovation énergétique de la partie Est du bâtiment élémentaire du groupe scolaire et du local à vocation associatif et économique.

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

↳ Accepte cette somme et s'engage à l'inscrire au Budget Primitif 2022.

N°22-06-22/06

FINANCES / FONDS DE SOUTIEN AUX PROJETS LOCAUX (FSPL) POUR LA TRANSITION ET LA VIE SOCIALE / PLAN DE FINANCEMENT / DÉLIBÉRATION

Présentation par Monsieur le Maire.

Dans le contexte de crise sanitaire, économique et sociale, le Département 35 a décidé de soutenir l'investissement local considérant qu'il est un levier majeur pour dynamiser la reprise de l'activité dans tous les territoires, consolider les services utiles à la population et conforter un aménagement équilibré de l'Ille et Vilaine.

Objectifs :
Le Département souhaite par ce dispositif soutenir l'économie locale en permettant aux acteurs locaux d'engager en 2021 et 2022 des projets d'investissement s'inscrivant dans une logique de transition et de vie sociale déclinés en 3 thèmes :

- Contribuer à la transition écologique

- Soutenir les activités d'utilité sociale
- S'engager pour l'avenir des territoires.

La demande de la municipalité porte sur l'amélioration des bâtiments par le remplacement de menuiserie pour la partie Est du bâtiment élémentaire du groupe scolaire.

Financement du projet
Le montant des travaux pour ce bâtiment comprenant le changement des fenêtres est estimé à 58 372 € H.T.

Il est proposé un plan de financement du projet défini entre une participation du Département 35 au titre du FSPL à hauteur de 20%, une participation DSIL de 60 % et une participation de la commune à hauteur de 20% soit :

Coût total HT	58 372 €
FSPL 20%	11 674 €
DSIL 60%	35 024 €
Autofinancement communal HT	11 674 €

Les travaux pourraient démarrer dès le 2ème semestre 2022.

Monsieur le Maire précise que le dossier de demande de subvention comporte les éléments suivants :
- Une note explicative précisant l'objet de l'opération, les objectifs poursuivis, sa durée, son coût prévisionnel global ainsi que le montant de la subvention sollicitée.
- La présente délibération du Conseil Municipal adoptant l'opération et arrêtant les modalités de financement.
- Le plan de financement prévisionnel précisant l'origine ainsi que les montants des moyens financiers et incluant les décisions accordant les aides déjà obtenues tel que mentionné ci-dessus.
- Le devis
- L'échéancier de réalisation de l'opération et des dépenses comme indiqué ci-dessus.

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

↳ Accepte les travaux programmés portant sur l'amélioration des bâtiments par le remplacement de menuiserie pour la partie Est du bâtiment élémentaire du groupe scolaire.

↳ Adopte le plan de financement exposé ci-dessus pour un montant de 58 372.00 € H.T. soit 70 046.40 € T.T.C.

↳ Sollicite une subvention au titre du Fonds de Soutien aux Projets Locaux (FSPL).

↳Autorise Monsieur le Maire à signer toutes les pièces afférentes à ce dossier.

N°22-06-22/07

BIBLIOTHÈQUE / CHANGEMENT DE GESTION DE L'ACTIVITÉ DE LA BIBLIOTHÈQUE ET NOUVEAU RÈGLEMENT INTÉRIEUR / DÉLIBÉRATION

Présentation par Laurence Lemarchand.

Par délibération du 3 avril 2019 le conseil municipal a décidé de municipaliser la bibliothèque et de confier à l'association socioculturelle (ASC) en la personne de son Président, la gestion et l'activité de la bibliothèque.

D'un commun accord, la municipalité et l'Association Socioculturelle de St Sulpice la foret (ASC) ont souhaité début 2022 mettre fin à la convention qui déléguait à l'ASC la gestion de la bibliothèque municipale au 1er juillet 2022.

La politique de lecture publique est un aspect essentiel de la démocratisation du savoir et de la culture. À Saint-Sulpice-la-Forêt, la bibliothèque fédère 356 abonné(es) pour 11 000 emprunts annuels, ainsi qu'une douzaine de bénévoles. Ces chiffres montrent l'ancrage de la bibliothèque dans la vie locale et il apparait donc important de pérenniser son activité.

Pour faire suite à l'avis favorable de la commission Vie locale, associative et démocratique du 1er mars 2022, la municipalité s'engage donc à en assurer le fonctionnement et l'activité en s'appuyant sur l'équipe des bénévoles.

Il y a donc nécessité de réactualiser le règlement intérieur. Le règlement intérieur d'une bibliothèque a pour objet de codifier les rapports entre la bibliothèque et ses usagers. C'est un ensemble de règles et d'usages instituant un cadre précis.

Le règlement intérieur proposé s'inspire de règlements en vigueur dans des structures comparables. Il prévoit l'existence d'une "Charte du bénévole".

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

- Approuve la continuité de service de la bibliothèque municipale,
- Approuve son règlement intérieur.

N°22-06-22/08

BIBLIOTHÈQUE / GRATUITÉ DE L'INSCRIPTION À LA BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE DE SAINT SULPICE LA FORÊT /DÉLIBÉRATION

Présentation par Laurence Lemarchand.
Même peu élevé, le coût de l'adhésion à une bibliothèque représente pour certains usagers un frein matériel, pour d'autres une barrière symbolique. L'expérience des communes qui ont institué la gratuité de l'inscription montre la hausse sensible d'inscrits qui en résulte (environ 30%).

Depuis 2020, une part importante des bibliothèques au sein de la métropole de Rennes met en œuvre la gratuité. Autour de Saint-Sulpice, les bibliothèques de Betton et de Chevaigné sont d'ores et déjà gratuites quel que soit le lieu de résidence de l'usager.

60 % des inscrit(es) à la bibliothèque municipale bénéficient déjà de la gratuité (mineurs, étudiants, demandeurs d'emploi, Carte Sortir).

Prenant en compte ces éléments, la commission Vie locale, associative et démocratique du 1er mars 2022 s'est prononcé en faveur de la gratuité d'inscription à la bibliothèque.

Pour rappel, l'instauration de cette gratuité a été évaluée à 600 euros, prévus au budget 2022 voté en mars.

Laurence Lemarchand indique que le passage à la gratuité à une bibliothèque entraine une hausse de 30% de nouveaux adhérents.

Il est proposé au conseil municipal d'instituer la gratuité d'inscription à la bibliothèque municipale de Saint-Sulpice-la-Forêt pour tout usager, quel que soit son lieu de résidence.

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

↳ Décide d'instituer la gratuité d'inscription à la bibliothèque municipale de Saint-Sulpice-la-Forêt pour tout usager, quel que soit son lieu de résidence.

N°22-06-22/09

BIBLIOTHÈQUE / PARTENARIAT ENTRE LES COMMUNES DE BETTON, CHEVAIGNÉ ET SAINT-SULPICE-LA-FORÊT / DÉLIBÉRATION

Présentation par Laurence Lemarchand.

Les trois communes de Betton, Chevaigné et Saint-Sulpice-la-Forêt ont déjà une habitude de partenariat, due à leur proximité et à la cohérence de leurs objectifs dans différents domaines.

Cette volonté de travailler ensemble s'exprime aujourd'hui entre les bibliothèques de ces communes. Elles souhaitent s'engager sur des actions communes concernant dans un premier temps l'activité culturelle et la petite enfance.

Ceci répond aux politiques d'aide des partenaires de la politique de la lecture (Département, DRAC, Région) de plus en plus ciblées vers les projets réunissant plusieurs bibliothèques.

Après délibération, le Conseil Municipal, par 15 voix pour :

↳ Décide d'exprimer sa volonté d'engager la bibliothèque municipale dans un partenariat avec les bibliothèques de Betton et de Chevaigné.

↳ Désigne comme référente Laurence Lemarchand pour construire et animer ces partenariats.

QUESTIONS DIVERSES

Néant

La séance est levée à 22h05
Date de la prochaine réunion : 14 septembre 2022

Le Maire,
Yann HUAUMÉ

Mairie de Saint-Sulpice-la-Forêt R.F. (Ille et Vilaine)

La secrétaire de séance,
Annaïg PINÇON