



Association des Parents d'Elèves de l'Enseignement Libre Albert de Mun

Compte-rendu du Conseil d'Administration du mardi 5 mai 2026

Ouverture de la séance à 18h15

Membres présents :

- Emmanuelle Aboukrat
- Audrey Arbib
- Christine Arnoux
- Valérie Baud
- Christine Coma Louvel
- Julien Doutremépuich
- Cybelle Mannes
- Gaëlle Marsal
- Coralie Neves
- Valérie Piedimonte
- Ghita Tazi Bentahar

Membres invités :

- Carine Drouet
- Martine Tardi
- Sophie Debondue
- Virginie Arnaud
- Sophie Fosset
- Florence Gagny

Membres excusés :

- Fatiha Alhiane
- Alice De Araujo Soares
- Maguelone Blaizot
- Aurélie Bloch
- Marine Bruel
- Charlotte Chastang
- Carine Eon
- Priscille Frescaline
- Charlotte Libault
- Mélissa Mary
- Vanessa Polini
- Céline Sportouch
- Jean-Michel Verheyde
- Marie Vuillermoz

- Lara Lefebvre

1. Vote du compte-rendu du conseil d'administration du 10 mars 2026.

Cette résolution est soumise au vote.

0 voix contre	0 abstention	11 voix pour
---------------	--------------	--------------

- ✓ **Le compte-rendu du conseil d'administration du 10 mars 2026 est adopté à l'unanimité des membres présents.**

2. Classement d'Albert de Mun : que pensez-vous du classement 2026 d'Albert de Mun ? Comment expliquez-vous les chiffres ?

La direction a rédigé un document en réponse à cette question en PJ.

3. Vie scolaire lycée :

- a. **Pour que les familles soient au courant du planning des élèves pour les bacs blancs, serait-il possible d'envoyer systématiquement le tableau des épreuves avec les jours et les horaires quelques jours avant ? Le tableau envoyé par Monsieur Garbout, au premier semestre, a été apprécié.**

La direction privilégie l'affichage dans l'établissement.

Les plannings sont volontairement communiqués le plus tardivement possible (notamment les numéros de salles) afin de réduire le risque de triche. Cela habitue aussi les élèves à l'autonomie et aux vraies conditions d'examen.

Un changement d'horaire de dernière minute est toujours possible.

- b. **Devoirs sur table (DST) Lycée : Est-ce qu'une harmonisation des jours de DST est prévue ? Serait-il possible d'avoir les plannings des DST avant les vacances d'été ? Est-ce que les dates de concours post bac pourraient être prises en compte ?**

- **Pour les secondes** : Les DST seront maintenus le mercredi, une semaine sur deux.
- **Pour les premières et terminales** : les bacs blancs se dérouleront pendant le temps scolaire, avec quelques DST le samedi matin ou sur les temps de cours également.

Comme l'année dernière, le planning de DST sera communiqué à la rentrée. Les dates de concours ne sont pas connues si longtemps à l'avance, et ne peuvent donc pas être prises en compte lorsque le planning est établi.

4. Collège : la réforme du Diplôme National du Brevet des collèges (DNB) : quels changements ?

Pour le DNB 2025, le calcul se faisait encore sur 800 points au total : 400 points de contrôle continu et 400 points d'épreuves finales. Le nombre de points du contrôle continu était décidé lors du conseil de classe de fin de troisième et prenait en compte les résultats de 5e, 4e et 3e.

Il y a des changements concernant le DNB 2026 :

- Le calcul se fait désormais sous forme de moyenne, avec 40 % de contrôle continu et 60 % d'épreuves finales et ne prend en compte que les notes de l'année de 3e.
- Cette année, les épreuves se déroulent sur trois jours au lieu de deux les années précédentes.
- Une nouveauté en maths : l'épreuve est divisée en deux parties : 20 minutes sans calculatrice puis une seconde partie avec la calculatrice.

5. Restauration :

a. Actions mises en place à la suite de la commission restauration du 30 mars dernier.

Elior a communiqué à la Direction les informations ci-après, reprenant les actions d'ores et déjà mises en place ou en cours de déploiement sur le site :

1. Température et qualité des plats

Une vigilance renforcée a été mise en place concernant la température des plats. Les équipes sont sensibilisées à éviter toute mise en assiette anticipée et à remuer régulièrement les préparations afin de garantir un service plus chaud et homogène. Par ailleurs, nos équipes sont formées à nos procédures d'hygiène, notamment aux relevés de température réalisés à plusieurs reprises durant le service (température minimale réglementaire de 63°C).

2. Hydratation des élèves

Deux nouvelles fontaines à eau sont en cours de livraison afin de répondre aux problématiques signalées. Dans l'intervalle, des solutions alternatives sont étudiées afin d'améliorer l'accès à l'eau.

3. Variété et offre alimentaire

Une attention particulière est portée à la diversité des menus, notamment sur les accompagnements et les propositions végétariennes. Bien que le cadre réglementaire impose certaines contraintes (fréquences, grammages), des ajustements sont en cours de réflexion afin de limiter la sensation de répétitivité.

Une cellule interne dédiée à l'innovation culinaire travaille au développement de nouvelles recettes végétariennes venant enrichir notre offre actuelle. En parallèle, nos Directeurs et Chefs de cuisine participeront, d'ici la fin de l'année scolaire, à des formations dédiées à la mise en valeur de ces recettes.

4. Assaisonnement et qualité gustative

Les équipes sont sensibilisées à l'équilibre des assaisonnements afin d'éviter des plats trop salés ou insuffisamment relevés, dans le respect des obligations réglementaires.

Dans le cadre de la restauration collective, une certaine neutralité des goûts est nécessaire afin de convenir au plus grand nombre. Néanmoins, notre Chef et le Directeur présents sur

site veillent quotidiennement à la qualité gustative en goûtant systématiquement les préparations avant le service.

5. Matériel et vaisselle

Un réassort de petites cuillères est en cours et une vigilance accrue est demandée concernant l'état de la vaisselle (propreté et intégrité des couverts). Les élèves sont invités à signaler toute anomalie à un adulte.

Un inventaire sera réalisé en fin d'année afin de garantir un matériel suffisant pour la rentrée de septembre.

6. Organisation du service

Un rappel a été effectué auprès des équipes concernant la qualité de l'accueil et de la relation avec les convives. Les efforts déjà engagés ont été notés et seront poursuivis. Au regard de certains retours, des audits de service seront également déployés dans les prochaines semaines. Ils permettront d'identifier d'éventuels axes d'amélioration et de mettre en place les actions adaptées (accompagnement, formation, ajustements organisationnels).

7. Information et transparence

Une réflexion est en cours afin d'améliorer l'affichage des menus, notamment sur l'origine des produits et la composition des repas. Des évolutions seront mises en place dès le mois de mai, en particulier dans l'espace de restauration des adultes.

Par ailleurs, Elios confirme que :

- Les grammages et l'équilibre alimentaire respectent les recommandations réglementaires en vigueur ;
- Une part significative des produits utilisés est issue de filières locales et/ou biologiques (15 % d'achats conformes à la loi Egalim en 2025) ;
- Les repas à thème, très appréciés, seront maintenus et développés.

b. Point facturation concernant les journées pédagogiques, les jours d'examens et les voyages scolaires.

La facturation de la restauration :

- La cantine est obligatoire pour les demi-pensionnaires uniquement lorsque les cours sont maintenus le matin.
- Le remboursement est effectué lorsque la journée pédagogique dure une journée entière, ainsi que pour les jours d'examens et les voyages scolaires.

c. Le contrat Elios

Le contrat Elios n'est pas remis en cause.

Les préparatifs avancent conformément au calendrier et chaque responsable de stand est prêt pour les 29 et 30 mai prochains.

Le matériel nécessaire à la fête va être gracieusement prêté par la mairie.

L'estrade aura bien 2 escaliers, à hauteur réglable.

6. Points divers

- Des familles ont fait remarquer que les épreuves du baccalauréat débutent le 11 juin, tandis que les cours s'achèvent le vendredi 5 juin. Elles soulignent que les élèves ne disposent ainsi que de trois jours sans cours avant le début des examens pour d'éventuelles révisions.

La direction a rappelé que la préparation au baccalauréat ne se concentre pas sur la seule semaine précédant les épreuves, mais repose sur un travail régulier et progressif effectué tout au long de l'année scolaire. Elle considère donc que cette période de trois jours ne constitue pas le principal temps de préparation aux examens.

- Les subventions de l'APEL 94 pour la Pastorale ont été accordées mais les montants n'ont pas encore été communiqués.

Comme décidé lors du dernier Conseil du 10 mars dernier, de manière à aider un maximum de familles et permettre de maintenir le budget alloué à la Pastorale, l'APEL proposait d'interroger les familles pour évaluer le nombre de familles ayant réellement besoin d'aide pour les différents sacrements et le FRAT.

L'APEL a donc bien envoyé un questionnaire aux familles concernées. Il n'y a eu que 88 réponses sur 238 familles. Le nombre de retours est donc trop faible pour pouvoir être exploité.

L'aide de l'APEL pour les retraites et le FRAT sera votée au prochain conseil d'administration.

Prochaines dates importantes :

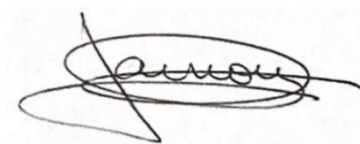
Conseil d'administration : lundi 22 juin 2026 à 18h

Pot de remerciements pour les bénévoles d'AdM en Fête : lundi 22 juin 2026 à 19h

L'ordre du jour étant épuisé, la présidente lève la séance à 20h25.



Emmanuelle Aboukrat
La présidente



Christine Arnoux
La secrétaire