

PROCES VERBAL DE LA REUNION DU CONSEIL MUNICIPAL DU 7 juillet 2025

1. Nomination du secrétaire de séance

Conformément à l'article L 2121-15 du Code des Collectivités Territoriales, les membres du Conseil Municipal sont invités à procéder à la désignation du secrétaire de séance. M. Benoît PEZET propose sa candidature.

A l'unanimité M. Benoît PEZET est nommé pour remplir les fonctions de secrétaire de séance

2. Approbation du dernier compte-rendu de séance

Monsieur le Maire donne lecture du compte-rendu de la séance du 26 mai 2025 et demande si des membres ont des remarques à formuler.

Les remarques formulées ayant été prises en compte, le compte-rendu de la réunion du 26 mai 2025 est adopté à l'unanimité

3. Novawood – Organisation d'une enquête publique : modification des conditions d'exploitation de la centrale de cogénération

La société NOVAWOOD a présenté une demande d'autorisation environnementale en vue de modifier les conditions d'exploitation d'une unité de cogénération qu'elle exploite sur le territoire de la commune de Laneuveville.

Dans le cadre de l'instruction de ce dossier, une enquête publique portant sur la demande d'autorisation environnementale déposée par la Société Novawood sera organisée du 23 juin 2025 au 23 juillet 2025 inclus à 17h00, heure de clôture de l'enquête.

Nous sommes appelés à formuler un avis sur cette demande dès l'ouverture de l'enquête et au plus tard dans les 15 jours suivant sa clôture, soit le jeudi 7 août 2025, dernier délai.

Le projet de modification de l'installation existante a pour but d'augmenter sa capacité annuelle de valorisation énergétique notamment en portant l'incinération de traverses de chemin de fer créosotées (déchets dangereux) de 35000 tonnes à 50000 tonnes par an.

Il est rappelé que le projet d'installation de cette co-insinération de déchets dangereux a fait l'objet d'un avis favorable par délibération du CM du 27/11/2017. Le Conseil Municipal avait alors demandé que soit mis en place des contrôles et/ou mesures réguliers(ères) tous les ans par un organisme agréé avec une communication des résultats à toutes les communes impactées par le projet afin qu'il puisse être vérifié tout au long de la vie de l'installation que celle-ci ne génère pas de nouvelles nuisances telles que pollution, bruit, odeurs et augmentation du trafic routier (passage de poids lourds) dans la commune.

A ce jour, nous n'avons reçu aucun document.

Il vous est donc proposé d'émettre un avis défavorable.

Adoptée à l'unanimité

4. Délibération de principe : nouveau modèle de restauration collective sur le territoire du Grand Nancy

A. LES ENJEUX D'ALIMENTATION SUR LE TERRITOIRE ET LE ROLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pleinement engagée pour la résilience alimentaire de son bassin de vie, la Métropole du Grand Nancy est membre historique du PAT Sud 54, porté par le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle depuis 2016, faisant un choix de solidarité territoriale. Les Projets Alimentaires Territoriaux s'inscrivent dans cette réflexion globale pour repenser localement les modes de production et de consommation.

C'est dans cette démarche que s'inscrit le projet du Marché d'Intérêt local du Grand Nancy (MIL), qui vise à encourager la relocalisation de la production agricole, la structuration des filières créatrices de valeur et la mise en place de circuits de proximité

de la ferme et l'assiette. Embarquant les acteurs publics de la restauration collective, véritable levier dans la transition alimentaire, la Métropole souhaite promouvoir une alimentation saine, durable et de qualité pour tous.

En ce sens, la réflexion autour d'un nouveau modèle de restauration collective s'est engagée pour proposer une ambition collective sur le territoire du Grand Nancy et reprendre en main directement les leviers de l'action publique.

B. POURQUOI CHANGER DE MODELE ?

a. Des outils actuels inexploitable en 2029

L'actuelle cuisine centrale, propriété de la ville de Nancy, produisant 8200 repas journaliers (pour la Ville et d'autres communes) dans le cadre d'un marché public confié à un opérateur privé, est vieillissante.

Fin 2023, la Ville de Nancy a engagé une réflexion accompagnée par un cabinet de conseil pour auditer l'outil et le fonctionnement actuel. Il a été confirmé que :

- les perspectives de développement de l'activité de restauration collective (dans sa volumétrie, sa diversité de production, l'origine de son approvisionnement et ses modes de livraison) ne sont pas envisageables dans les locaux actuels de la cuisine centrale,
- une requalification totale d'ici l'été 2029 était nécessaire.

La cuisine centrale de la commune de Jarville, qui bénéficie à un groupement de commandes réunissant 6 communes, et actuellement opérée par un opérateur privé arrive aussi à son terme.

Partant de ce constat, la Ville de Nancy a mobilisé un cabinet de conseil pour porter la réflexion à une échelle intercommunale afin d'éclairer les communes du Grand Nancy dans la décision de s'engager dans la construction d'un outil de production moderne permettant la mutualisation des moyens.

b. Une évolution du marché de la fourniture des denrées alimentaires qui interpelle

- Des relations contractuelles parfois tendues avec les Sociétés de restauration collectives (SRC) en place : trop fortes augmentations financières des prestations (qui peuvent conduire à un contentieux), le sentiment d'une perte de maîtrise sur le respect du contrat. L'ensemble conduit à une relation de confiance qui s'étirole.
- Des marchés infructueux qui mettent en risque la capacité des communes à assurer leur service public (exigences trop fortes face aux contraintes économiques, volumes trop faibles)
- Un cadre économique contraint renforcé par le poids des réglementations (GEM-RCN) et des lois (commande publique, Egalim) qui peut pousser à réduire le sujet à des indicateurs.

c. En parallèle, des attentes fortes sur le service de restauration collective

- Une fréquentation en hausse constatée quasi généralement (école obligatoire à 3 ans, tarification sociale).
- Une attention très forte portée sur le prix du repas en premier lieu, la qualité et/ou la spécificité des menus ensuite.

C. LA VISION PARTAGEE D'UN NOUVEAU MODELE DE RESTAURATION COLLECTIVE A CONSTRUIRE AU COEUR DU MIL

Forts de ces constats, la réflexion commune initiée en 2024 a confirmé la volonté des partenaires du projet, de développer les fondations d'un service public de restauration collective repris en gestion directe qui puisse :

1. Améliorer la qualité de l'alimentation proposée aux convives
2. Assurer une meilleure maîtrise collective de l'activité et du coût du repas
3. Développer et soutenir les filières agricoles locales
4. Contribuer à améliorer la santé des habitants
5. Concevoir une cuisine moderne et valoriser les métiers de la restauration collective.

D'autre part, par son ambition, le projet de nouvelle cuisine centrale trouve toute sa place pour devenir un élément phare au sein du projet de Marché d'Intérêt Local (MIL) que porte la Métropole du Grand Nancy dans le cadre du PAT Sud 54. En effet, les deux projets sont liés à travers deux principaux aspects

1. Le partage d'un foncier commun sur le site de Marcel Brot et la proximité immédiate avec un écosystème d'acteurs du territoire engagés pour une alimentation durable.
2. La collaboration directe à organiser dans le cadre de la commande publique pour bénéficier des produits locaux qui seront vendus à travers le MIL. La restauration publique est un levier pour :
 - o Valoriser au maximum la production locale disponible et compatible
 - o Inciter des agriculteurs à s'engager dans des filières locales par sécurisation et visibilité des contrats.

D. POSITION ACTUELLE DES COLLECTIVITES, PROJECTION D'ACTIVITE et INVESTISSEMENT

En repartant des travaux de projection quantitative du futur outil et en retravaillant la mise à jour des chiffres et positions de chaque collectivité recueillis, nous arrivons à la projection suivante :

- 13 des 20 communes de la MGN confirment leur intérêt
- 5 expriment un intérêt potentiel, 2 ne sont a priori pas intéressées
- Le Conseil départemental et la commune de Neuves-Maisons sont également intéressés.

A ce stade, si toutes les collectivités intéressées et potentiellement intéressées confirment leur engagement, la projection en termes de volumes est la suivante : 13955 repas/jour, dont 75% scolaire. En termes de dimensionnement immobilier et d'investissement, un premier travail d'estimation a été réalisé pour projeter le coût de construction et d'équipement d'un bâtiment capable de produire ce volume de repas, soit un bâtiment entre 2400m² (12 000 repas/j) et 2600m² (15 000 repas/j) avec laverie. Cette projection représenterait un coût évalué à 11,5 M€ TTC (bâtiment 2400 m²: 10M€, matériel (fourchette basse) : 1,5 M€).

E. PREMIERS PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT SUR LE PROJET COMMUN

L'engagement dans ce projet collectif implique de s'accorder sur les choix qui vont impacter le coût de la confection d'un repas : la main d'oeuvre, les matières premières, les moyens de fonctionnement, le matériel et l'équipement.

C'est pourquoi, afin de co-construire un projet durable et collectif, un socle commun doit être défini.

Pour cela, des grands principes de fonctionnement pour l'avenir ont pu être dégagés lors de plusieurs temps d'échanges, constituant une base autour de laquelle le travail commun entre collectivités volontaires pour prendre part au projet se poursuivra dans les prochains mois.

Au-delà du dimensionnement, ce projet de restauration collective porte plusieurs ambitions qui ont été présentées dans un atelier de travail commun organisé avec les collectivités le 22 mai 2025.

Ces ambitions soutiennent la volonté de construire un futur modèle de restauration collective, qui permette de mutualiser des coûts et réaliser des économies d'échelle, tout en relevant le niveau de qualité de la production des repas (au profit de notre agriculture et des métiers de la cuisine) et le rôle éducatif de la cantine.

#1 FAIRE DE LA CANTINE UN MOMENT DE QUALITE ET D'EDUCATION AU GOUT

1.1 Les denrées alimentaires

1. Définir des exigences d'approvisionnement ambitieuses pour la santé de nos convives et réalistes pour soutenir la production locale, c'est-à-dire au-delà des objectifs EGALIM et intégrant un objectif ambitieux de produits locaux (projet global MIL).
2. Définir au maximum 2 gammes de menus pour répondre aux ambitions fortes tout en laissant une marge de choix.
3. Engager un travail de sourcing producteurs, d'allotissement de marché et de critères de sélection qui permettent d'atteindre ces objectifs en accompagnant la structuration des filières locales.

1.2 Mode de production et gaspillage alimentaire : des choix à intégrer pour maîtriser les coûts

1. Concevoir une cuisine qui permette le plus possible la cuisine de produits bruts (équipements et matériels adaptés) et où le fait maison devient la norme.
2. Expérimenter un modèle de liaison mixte quand c'est possible : majorité de la production en liaison froide au sein de la cuisine centrale et réalisation de certains gestes cuisine dans les offices pour assurer un meilleur rendu final.
3. Conception des menus : intégrer plus de souplesse pour s'adapter aux éventuels aléas de production saisonnière.
4. Développer les compétences en production : pour accompagner le retour au travail des produits bruts, augmenter la part de repas végétariens équilibrés et savoureux (nombre d'alternatives végétariennes ou sans viande à décider) et réduire le gaspillage.
5. Engager un politique très volontariste pour réduire le gaspillage alimentaire et compenser les éventuels surcoûts de production : test de la commande à la composante, adaptation des grammages recommandés par le GMRCEN (4 composantes maternelles, et distinction CP/CM2 en élémentaire).

1.3 Développer les compétences et le rôle éducatif de la cantine

1. Faire des agents de restauration collective (de la production au service) des ambassadeurs de l'alimentation durable pour former les nouvelles générations de « mangeurs ».
2. Accompagner leur montée en compétences : formations, rencontres professionnels avec les acteurs de la chaîne (producteurs, cuisiniers, composteurs, etc.).
3. Mettre en place une démarche globale et collective (production, service) d'amélioration continue du service.
4. Engager une réflexion commune et élargie à d'autres acteurs (CHRU, Education nationale) pour développer une politique de sensibilisation au lien alimentation-santé.

#2 INTEGRER LA SUBSTITUTION DU PLASTIQUE POUR LA SANTE DE NOS CONVIVES

1. Construire un schéma de restauration collective qui intègre le passage au contenant lavable inox y compris dans la logistique des repas.

2. Investir dans un stock de contenants lavables adaptés (volume suffisant, taille ergonomique).
3. Investir dans un équipement mécanisé pour alléger au mieux les ports de charges notamment pour le conditionnement.
4. Identifier le modèle de laverie adapté au projet du MIL et le process de boucle logistique (collecte, lavage, redistribution et traçabilité).
5. Mobiliser les futurs agents de production et de restauration assez tôt dans la réflexion de leur futur outil de travail pour anticiper les sujets de conditions et de bien-être au travail.
6. Mettre en place une stratégie d'achats responsables pour les investissements.

F. DEFINIR LE PILOTAGE POLITIQUE D'UN PROJET COLLECTIF

Concernant la gouvernance et le pilotage du projet, les travaux du cabinet de conseil mobilisé et les derniers échanges avec les collectivités ont amené aux recommandations suivantes :

- Pour le montage juridique de la structure, il est recommandé de créer une Société Publique Locale (SPL) réunissant en son sein les collectivités engagées dans le projet pour assurer la gestion directe de l'approvisionnement en denrées alimentaires, la production et la livraison des repas. La relation usagers (animation périscolaire) et la facturation resteront à la main des collectivités. La Métropole du Grand Nancy ne serait quant à elle pas membre de la SPL et conserverait son rôle d'ingénierie pour accompagner la construction de ce projet adossé au MIL.

- Le fonctionnement du service repose sur le modèle privé mais avec application du principe du in house donc pas de logique commerciale, le montage d'une SPL ne permettant pas de fournir des prestations à des opérateurs qui ne sont pas membres de la SPL.

- Le périmètre d'intervention de la SPL (ses missions) sera défini au moment de l'écriture des statuts qui préciseront également la gouvernance souhaitée (instances obligatoire et complémentaires).

- Il s'agira également de valider les conditions du pacte d'actionnaires (constitution du capital social, clé de répartition, conditions d'entrée et sortie).

- Enfin, il conviendra d'arbitrer la solution à retenir pour le cas particulier SPL x CCAS. Un établissement public type CCAS (Etablissement Public Administratif et non collectivité territoriale) ne peut pas rentrer au capital d'une SPL, cette dernière ne peut pas non plus prêter pour ce CCAS. Plusieurs solutions existent pour pallier à cette situation et sont à étudier, parmi lesquelles :
 - o Facturation des repas à la commune par la SPL, puis refacturation au CCAS.
 - o Passation de marchés publics (après mise en concurrence) entre SPL et les CCAS.

G. CONSTRUCTION DE LA CUISINE CENTRALE : 2 SCENARIOS A ARBITRER

L'investissement pour la construction de la cuisine centrale est un sujet stratégique à considérer au regard de deux enjeux : l'équilibre économique du MIL d'une part (mise en place d'une DSP avec un modèle économique immobilier qui doit permettre d'attirer un délégataire privé) et de celui de la SPL d'autre part (maîtrise de l'ensemble des coûts).

Deux scénarios d'investissement sont possibles et devront être étudiés collectivement puis faire l'objet d'un arbitrage :

Scénario 1 :

- ▣ L'opérateur privé qui construira le MIL (dans le cadre d'une DSP) porterait aussi la construction du bâtiment de la cuisine centrale.
- ▣ La SPL investirait seulement dans le matériel (fourchette basse : 1,5M€) et serait locataire du MIL (estimation du montant de loyer en cours).
- ▣ L'ensemble des biens du MIL, et donc la cuisine centrale, sera restitué à la Métropole en tant que biens de retour à l'issue de la DSP (entre 30 et 40 ans).

Scénario 2 :

La SPL achète le terrain, porte directement l'investissement de la cuisine centrale, et réalise les travaux.

H. CALENDRIER DE TRAVAIL

- ▣ D'ici fin juillet 2025 : Délibération des collectivités membres du projet en Conseils Municipaux pour valider leur engagement de principe.

- ▣ Septembre 2025 :

- o Constitution d'un comité de pilotage « Projet restauration collective » avec les collectivités ayant délibéré et organisation des instances de suivi
- o Approfondissement du programme immobilier de la cuisine centrale (mission programmatrice) pour nourrir l'écriture du marché de DSP du MIL.
- Octobre 2025 : Arbitrage sur le scénario d'investissement retenu pour la construction de la cuisine centrale.
- 11 décembre 2025 : Validation de la DSP du MIL en Conseil Métropolitain.
- 2026 ou 2027 : Création de la SPL en fonction des scénarios retenus.
- Janvier 2028 : Démarrage des travaux.
- Juillet 2029 : Livraison de la cuisine centrale pour mise en service en septembre 2029.

I. DELIBERATION

En conséquence, il vous est proposé :

- De confirmer l'intérêt de notre collectivité de prendre part au Nouveau modèle de restauration collective sur le territoire du Grand Nancy.
- De nous inscrire dans le groupe de pilotage et travaux associés.

Adoptée à l'unanimité

Représenteront la commune dans le groupe de pilotage : Mme Asma ADAMI et M. Thierry DELORS

5. Informations et questions diverses

- Postes en contrats aidés

Les contrats des deux Atsem arriveront à leur terme le 31 août prochain.

France Travail nous informe ce jour que nous pourrions bénéficier d'un contrat aidé aux conditions suivantes :

Durée du contrat 6 mois

Taux de prise en charge 37% sur une durée de travail hebdomadaire de 20 à 21h.

Conditions d'éligibilité : + 50 ans ou demandeur d'emploi de longue durée (12 mois dans les 24 derniers mois)

Contrainte : le candidat doit être proposé d'ici à demain

Il vous est donc proposé d'ouvrir à compter du 1^{er} septembre un poste en contrat aidé pour assurer la mission d'ATSEM à l'école du Parc suivant les conditions ci-après :

Durée : 6 mois, renouvelable

Rémunération : SMIC Horaire

Durée hebdomadaire : 24h (durée lissée sur 6 mois)

Adoptée à l'unanimité

2 postulants domiciliées à Art sur Meurthe (Mme BOUKO, Mme EVRA)

Réflexion sur la création d'un emploi permanent à l'école

Poste d'ATSEM – 25h/s annualisé, indice de rémunération 1^{er} échelon : 21802€ chargé

Poste d'ATSEM – contrat aidé, base 24h : 16430€ chargé, prise en charge base 21h/s au taux de 37% : 4800€ - reste à charge : 11630€

- Courrier de la Métropole du 27/06/2025 – Aménagement sur la RM2 – Ave de la Chartreuse

Point sur la programmation des travaux de voirie

2026 : Amélioration de la sécurité globale sur la RM2 (Ave de la Chartreuse) : sécurité des cyclistes et entretien préventif entre le chemin stratégique et Mon repentir : étude d'avant-projet en cours (mise au propre de la bande de roulement, aménagement des 2 virages (rue du Pigéa et Lotissement la Brûlée constatés comme accidentogènes et nécessitant des aménagements plus sécuritaires) ainsi que la sécurisation des bandes cyclables entre le chemin stratégique et l'entrée d'Art sur Meurthe au Pont Varroy.

2025

Aménagement de la rue du Bois Robin : travaux prévus cet automne, sous réserve d'absence de permis d'aménager

Les deux poteaux électriques à déplacer Rue Schweitzer : prévus courant de cet été

Place de stationnement juste devant l'entrée du CPI : travaux prévus en même temps que la rue du bois Robin

Plantations rue du Parc entre l'entrée et la rue Buissonnière (pour empêcher le stationnement) : prévus cet automne.

- **Courrier de la Métropole du 30/06/2025 – Déploiement du « Savoir Rouler à Vélo »**

Le programme vise à former les enfants de 6 à 11 ans à l'apprentissage du vélo :

- Intervention d'un intervenant agréé dans les écoles, le programme permet de financer (jusqu'à fin 2025) 50% du coût de l'intervenant
 - Concernant le stationnement, installation d'arceaux sur l'espace public autour des écoles
 - Possibilité d'une mise à disposition de vélo (dans la limite des possibilités budgétaires), l'entretien et le stockage des vélos relevant de la commune.
- Carole interrogera Mme Rieuf.

- **Courrier de la Métropole du 25/06/2025 – CIID : coefficient de localisation pour les locaux professionnels – avis des communes.**

Conformément à l'article 1650 A du code général des impôts, une commission intercommunale des impôts directs (CIID) est instituée dans chaque EPCI à fiscalité professionnelle unique. Cette CIID intervient en matière de fiscalité directe locale en ce qui concerne les locaux professionnels : depuis la révision des valeurs locatives des locaux professionnels mise en œuvre en 2017, elle participe à la détermination des paramètres d'évaluation au niveau départemental.

Elle peut également valider des propositions pour l'application de coefficients de localisation à des parcelles qui présenteraient, pour les locaux professionnels, une situation particulièrement favorable ou défavorable en regard du secteur locatif concerné (position par rapport aux accès, aux dessertes, aux transports en commun ; visibilité ; etc.). Actuellement, aucun coefficient de localisation n'est en vigueur sur le territoire du Grand Nancy.

4 valeurs sont possibles pour majorer un tarif : 1.1, 1.15, 1.2 et 1.3

4 valeurs sont possibles pour minorer un tarif : 0.7, 0.8, 0.85 et 0.9

La prochaine CIID se tiendra le 3 septembre prochain. Afin d'alimenter le travail de la commission, nous sommes consultés pour donner nos propositions (ou pas) de coefficients de localisation pour des locaux professionnels situés sur notre commune. Nous devons adresser vos suggestions à M. Houssay (jeremy.houssay@grandnancy.eu) avant le 15 juillet 2025.

A l'unanimité, les élus ne souhaitent pas instaurer de coefficient de localisation.

- **Courrier de la Métropole du 19 juin (reçu le 07/07) : avis sur le projet de règlement local de la publicité intercommunal arrêté de la Métropole du Grand Nancy**

Par délibération du 19 juin 2025, le projet de RLPI a été arrêté par le Conseil Métropolitain. En application du Code de l'urbanisme, les communes de la Métropole sont invitées à émettre un avis sur le projet de RLPI ainsi arrêté. Cet avis doit être formalisé par une délibération du Conseil Municipal.

Il nous est rappelé qu'un avis favorable sur le RLPI peut être assorti de demandes de modifications, qui seront étudiées et intégrées post enquête publique et en vue de consolider le dossier d'approbation. Pour rappel, l'ensemble des avis émis par les communes sera versé au dossier d'enquête publique.

Conformément à l'article R. 153-5 du Code de l'Urbanisme, nous disposons d'un délai de 3 mois à compter de la notification du dossier d'arrêt pour rendre notre avis, soit le 7/10/2025. Passé ce délai et en l'absence de réponse de notre part, l'avis sera réputé favorable, conformément aux dispositions du Code de l'Urbanisme.

- **Sècheresse : classement en situation d'ALERTE « Moselle amont et Meurthe » située dans le département 54**

- **Finances communales : passage au Compte Financier Unique à compter de 2025**

Le CFU constitue le document budgétaire qui se substitue à la fois au compte administratif et au compte de gestion.

- **Périscolaire : renouvellement de la convention avec Familles Rurales relative à l'accueil de loisirs périscolaire et aux accueils de loisirs extrascolaires de petites et des grandes vacances**

TOUR DE TABLE

Julie BOUCLE :

Quid des feux d'artifice tirés le 5/07 dernier ???

Jean-Pierre DESSEIN : Seul celui tiré depuis le parc du Château était autorisé, les deux autres n'ont fait l'objet d'aucune demande préalable.

A-t-on une date pour la fin des travaux Rue de Lorraine ?

Thierry DELORS : entre le 15 et le 20 juillet

Yannick MICHELIX

Point sur

- les petits travaux à l'école du Parc qui débiteront ce mercredi
- Aire de jeux à Bosserville : les consultations des entreprises ont été lancées
- Mise en place de nouveaux bancs publics (rue buissonnière, aire de jeux du Coteau.....)
- Chantier jeune : une liste de petits travaux a été remis au Directeur du Noviciat

Julien ADAMI

- Quid des graviers sur la M2 au niveau du virage ? (chute d'un scooter)

Jean-Pierre DESSEIN : il s'agit d'une perte partielle d'un chargement d'un camion qui n'a pu être identifié

Catherine ROBIN

- Quid du raccordement la véloroute 52 au centre du village ?

Jean-Pierre DESSEIN : une demande a été faite auprès de la Métropole et du Conseil Départemental mais apparemment chacun argumente que cela est de la compétence de l'autre !

Benoît PEZET

- Voie verte : des branches débordent sur la bande cyclable

Thierry DELORS indique qu'aucun élagage ne peut être programmé pendant la période de nidification.

- Voie Verte : signale que les plantations prévues au droit de chez lui ne sont pas encore réalisées. Suivi : Thierry DELORS

Marie-Claude MABILLE

- Calamite festival : organise un repas dimanche 12/10 sous la halle avec animation musicale (musique bavaroise)
- Quid du dossier caméras ? Jean-Pierre DESSEIN : nous avons reçu un 1^{er} devis, une seconde consultation est en cours. Il rappelle que le projet prévoit la protection des bâtiments et sites communaux, les entrées de la commune ne seront pas équipées au titre de ce projet, une demande ayant été faite auprès de la Métropole pour ces dernières.

Georgette DAMEN

- Retour sur le voyage des seniors

Sophie RAUCH

- Nous fait part des remerciements
 - o de l'association USEP pour l'attribution de la subvention 2025
 - o de l'association des scouts pour leur avoir permis de camper au verger
- bons retours sur le barbecue du Noviciat du 5/07
- le camps ado de cet été aura lieu en Ardèche
- demande que l'on relance le propriétaire du terrain riverain au sien afin qu'il procède aux abattage/élagage des arbres

Thierry DELORS

- rappelle que la municipalité organise le tirage du feu d'artifice qui aura lieu le 12/07 dans le parc du Noviciat
- point travaux Rue de Lorraine
- Brocante du comité des fêtes dimanche 31 août