



**ACADÉMIE  
DE MONTPELLIER**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



Perpignan, mardi 7 avril 2026,

**PROCES-VERBAL DE SEANCE  
DU CONSEIL D'ADMINISTRATION**

<https://joseph-sebastien-pons.mon-ent-occitanie.fr/>

**Date : Jeudi 2 avril 2026**

Dossier suivi par

**M. Johann MOUYSSET  
Principal**

**M. Sébastien BONIDAN  
Principal adjoint**

**Mme MORINIERE Stéphanie  
Secrétaire Générale**

**Heure de début de séance : 17h52**

**Heure de fin de séance : 19h05**

**Président de séance : Monsieur Johann MOUYSSET, Principal**

**Secrétaire de séance : Madame Stéphanie MORINIERE, Secrétaire Générale**

Téléphone :  
04 68 61 13 28

Courriel :  
[ce.0660012e@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660012e@ac-montpellier.fr)

Adresse postale :  
2, rue Narcisse Virgile Diaz  
66 000 Perpignan

**Nombre de membres présents en début de séance : 15 personnes  
(quorum atteint)**

Arrivée en cours de séance : -

Départs en cours de séance : -

**Lecture de l'ordre du jour**

Le Principal procède à la lecture de l'ordre du jour et à son ajustement avec l'ajout de la modification de la tarification du voyage en Italie et de la participation des familles.

## Ordre du jour

- |  |   |
|--|---|
| 1) Vote du P.V du C.A. du 19-02-26   | 3 |
| 2) Présentation du Compte Financier 2025 (PJ n° 1)   | 3 |
| 3) Modification de la tarification du voyage en Italie et de la participation des familles | 4 |
| 4) Convention projet « L'olivier dans tous ses états » (PJ n° 2)                           | 4 |
| 5) Questions diverses  | 6 |

## 1) Vote du P.V du C.A. du 19-02-26

Le PV du CA du 19-02-26 est adopté.

Votants :	Pour :	Contre :	Abstentions :
15	14	0	1

Adopté

## 2) Présentation du Compte Financier 2025 (PJ n° 1)

Madame MORINIERE présente le compte financier :

Le compte financier 2025 du collège JS Pons de Perpignan dresse le bilan complet de l'année budgétaire écoulée et met en évidence une gestion globalement saine et maîtrisée. L'établissement, classé en réseau d'éducation prioritaire, accueille 799 élèves, dont une majorité bénéficie de bourses, ce qui souligne un contexte social nécessitant un accompagnement financier important.

Sur le plan budgétaire, les recettes, en hausse, s'élèvent à près de 774 861 €, provenant principalement de l'État, du Département, des familles et de diverses ressources annexes. L'Etat est le poste plus important des recettes, chose rare pour les établissements. Ceci est en corrélation avec le nombre important de boursiers et le nombre important de projets financés par la Préfecture.

Les dépenses atteignent 689 721 €, également en augmentation, et couvrent les besoins essentiels de fonctionnement : activités pédagogiques, accompagnement des élèves, administration, logistique et restauration. Cette gestion aboutit à un résultat excédentaire de 26 033 €, traduisant un équilibre global positif.

Les moyens ont été prioritairement orientés vers les actions pédagogiques et le soutien aux élèves, notamment à travers les aides sociales et les dispositifs éducatifs. Il convient de prêter une attention particulière au nombre de photocopies en très nette hausse.

Le service SRH est un service qui est censé s'autofinancer. C'est-à-dire que les recettes (qui doivent provenir des paiements des familles et des commensaux pour la cantine, doivent prendre en charge intégralement les dépenses (denrées, fonds qualité, viabilisation, contrat SRH, logiciel de la badgeuse ALISE).

Or, le peu de recettes que nous percevons, du fait du faible nombre de demi-pensionnaires, ne permet pas la soutenabilité du service SRH. C'est pourquoi lors de la conception du Budget 2025, 17 000 euros de DGF sont venus compléter les recettes.

Certes le service a un résultat positif de 8 074 € ; mais si nous enlevons 17 000 € de DGF initiale, le service serait au final en **négalif** de 8 925 €.

L'analyse financière confirme la solidité de la situation de l'établissement. Le fonds de roulement, supérieur à 154 000 €, offre une marge de sécurité, tandis que la

capacité d'autofinancement est positive. La gestion des créances est rigoureuse, comme en témoigne un très faible taux d'impayés.

Par ailleurs, l'absence d'investissements en 2025 s'explique par le fait que la majorité des équipements est financée par le Département.

En définitive, le collège présente une situation financière stable et bien pilotée. L'excédent dégagé viendra renforcer les réserves de l'établissement, consolidant ainsi sa capacité à faire face aux besoins futurs, tout en invitant à rester vigilant sur certains postes sensibles, notamment la restauration.

➤ **Adoption du COFI**

Votants :	Pour :	Contre :	Abstentions :
15	15	0	0

Adopté à l'unanimité.

➤ **Affectation du résultat sur la réserve unique de l'établissement**

Votants :	Pour :	Contre :	Abstentions :
15	15	0	0

Adopté à l'unanimité.

**3) Modification de la tarification du voyage en Italie et de la participation des familles**

Participation des familles : 200 euros par élève

Votants :	Pour :	Contre :	Abstentions :
15	15	0	0

Adopté à l'unanimité.

**4) Convention projet « L'olivier dans tous ses états » (PJ n° 2)**

Messieurs Cervantès, Mestres et Mouysset présentent le projet pédagogique porté par l'équipe de la SEGPA du collège, autour des oliviers situés sur le terrain de l'établissement, ainsi que ceux présents sur le terrain du Musée de l'Ecole jouxtant le collège.

Ce projet, intitulé « L'olivier dans tous ses états », a pour objectif de valoriser cette ressource locale en associant les élèves de la SEGPA à toutes les étapes : culture, transformation et la vente des produits issus de l'olivier. Il s'inscrit dans la démarche « Ecole dehors » et favorise le développement de compétences disciplinaires et transversales, tout en proposant un atelier concret de vente, stimulant et motivant pour les élèves. Cette initiative repose sur une pédagogie de projet transversale et pluridisciplinaire, offrant à chaque enseignant l'opportunité d'intervenir et d'intégrer sa discipline au sein du projet.

Le projet se déclinera autour de quatre temps :

- La découverte de l'olivier et l'apprentissage de sa taille ;
- L'entretien ;
- La cueillette ;
- La transformation.

## Objectifs pédagogiques

### 1. Découverte de l'oléiculture et lien avec le territoire :

- Sciences (SVT, Physique-Chimie) : Etudier le cycle de vie de l'olivier, les conditions de culture, la photosynthèse et la transformation de l'olive en huile.
- Histoire-Géographie : Explorer l'origine de l'oléiculture en Méditerranée, son lien avec l'histoire locale, ainsi que les notions de circuits courts et de développement durable.
- Français : Rédiger des fiches techniques, des recettes et des panneaux explicatifs pour la vente.
- Education au Développement Durable (EDD) : Sensibiliser aux pratiques respectueuses de l'environnement et à la valorisation d'une ressource locale.

### 2. Pratiques culturelles et « Ecole dehors » :

- Enseignement Pratique Interdisciplinaire (EPI) : Plantation, entretien, récolte des olives, observation des saisons, gestion de l'eau.
- Mathématiques : Mesures, calculs de rendement, gestion des coûts de production.
- Enseignement moral et civique : Respect de l'environnement, biodiversité, gestion des déchets.

### 3. Transformation et atelier vente :

- Technologie/Atelier : Pressage des olives (en partenariat avec un moulin local), conditionnement et étiquetage des produits.
- Mathématiques/Economie : Calcul des prix de revient, marge bénéficiaire, gestion des stocks, création de supports de vente (affiches, tickets de caisse).
- Compétences sociales et relevant du champ professionnel Vente-Distribution-Logistique (VDL) : accueil des clients, argumentaire de vente, travail d'équipe, recherche de clientèle, étude de marché, circuits de distribution, dans une démarche de type mini-entreprise, incluant l'éventuelle création de celle-ci.

### 4. Compétences transversales :

- Développer l'autonomie, la coopération, l'initiative et le respect des consignes.

## Pourquoi ce projet ?

Ce projet permet de donner du sens aux apprentissages, de développer l'estime de soi et les compétences professionnelles des élèves de SEGPA, tout en renforçant un lien fort avec le territoire et la nature. Il offre une expérience concrète et valorisante, de la production à la vente, en passant par la transformation.

Il sera travaillé avec les quatre classes de la SEGPA (de la 6<sup>ème</sup> à la 3<sup>ème</sup>) et constitue un support concret pour le parcours Avenir, offrant aux élèves une expérience professionnelle et citoyenne enrichissante.

Ce projet contribue également à valoriser l'enseignement adapté, à renforcer l'image positive de l'établissement au cœur de la Cité éducative de Perpignan, et à susciter le sentiment de fierté et d'appartenance des élèves. Il constitue enfin un levier fédérateur pour les équipes, favorisant le travail collectif et une dynamique collective un climat scolaire apaisé et la réussite des élèves.

Dans le cadre de ce projet, Monsieur Philippe Talairach, oléiculteur à la retraite et dont l'honorabilité a été validée, interviendra auprès des élèves concernés à raison de deux demi-journées par mois. Il accueillera également les classes impliquées au sein de son oliveraie.

Afin de sécuriser juridiquement ce partenariat et d'en borner précisément le cadre en matière notamment de sécurité, de responsabilité et d'assurance, la convention entre l'établissement et Monsieur Talairach est donc soumise au vote.

Votants :	Pour :	Contre :	Abstentions :
15	15	0	0

Adopté à l'unanimité.

## 5) Questions diverses

*« Un sèche mains en état de fonctionnement peut-il être présent à l'entrée de la cantine ? »*

Réponse : Mme Morinière explique qu'il avait été mis hors service lors du COVID-19. Elle demandera à l'agent de maintenance de le remettre en service. S'il advenait que l'appareil soit hors service, elle en informera le Conseil Départemental (le référent restauration collective).

*« Peut-on veiller à ce que les lavabos à l'entrée de la cantine soient régulièrement ravitaillés en savon afin que les élèves et les personnels puissent se laver les mains avant de manger? »*

Réponse : Oui, Madame Morinière a déjà informé l'agent qui a en charge ce secteur et en a informé le chef de cuisine.

*« Pouvons-nous revenir à une interdiction formelle des goûters ? En effet, malgré les tentatives de cadrage de la direction, nous pouvons constater que l'organisation des goûters engendre une mise en danger de l'intégrité physique des élèves et un non-respect du travail des agents d'entretien. »*

Réponse : Un recadrage a été effectué. De plus, l'organisation des goûters a été évoquée à plusieurs reprises notamment en Conseil d'Administration et en Conseil Pédagogique (« charte d'organisation / principes ») actée collectivement le 26 mai 2025. Ces goûters doivent rester à la marge. Voici les principes posés en concertation avec les équipes pédagogiques :

- Information des familles, en particulier en lien avec les risques d'allergies alimentaires ;
- Coordination avec la vie scolaire et les équipes pédagogiques, afin d'éviter les chevauchements de goûters sur une même journée ;
- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire, en incitant les élèves à proposer des produits variés et raisonnés sur le plan nutritionnel (ex. : mention du Nutriscore) ;
- Respect des locaux et du travail des agents : prévoir l'apport de sacs-poubelles spécifiques, pour ne pas saturer les poubelles déjà présentes dans les salles.

« Face à la multiplication des campagnes de phishing ciblant les personnels de l'établissement (mails frauduleux, usurpation d'identité institutionnelle, etc.), quelles mesures de protection et de prévention peuvent être mises en place ou renforcées par l'établissement et par l'institution ? Existe-t-il des procédures en cas de doute ou d'attaque avérée? Existe-t-il des dispositifs techniques à utiliser (filtres renforcés? signalement? Courrier indésirable?) Enfin, à quel niveau (établissement, académie, ministère) ces dispositifs sont-ils pilotés et comment les personnels peuvent-ils y être associés ? »

Réponse : Mme Morinière a envoyé il y a plusieurs jours un power point sur les bons gestes à avoir pour éviter un maximum ces dérives.

M. Bonidan a complété cet envoi.

De plus, chacun a reçu dans sa boîte un mail de la DSI du rectorat expliquant toutes leurs démarches pour limiter un maximum ces intrusions.

Monsieur Perron intervient pour dire que la meilleure protection est l'humain. Il faut faire attention avant de cliquer.

L'ordre du jour est épuisé.

La séance est levée à 19h05.

Un temps de convivialité clôture cette séance.

Le Principal remercie chaleureusement le Chef cuisinier et les Agents du CD 66 pour la préparation dudit temps de convivialité.

La Secrétaire de séance  
Stéphanie MORINIÈRE



Le Président de séance  
Johann MOUYSSSET



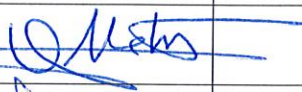


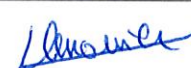

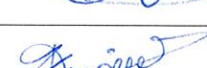

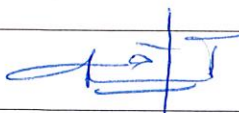
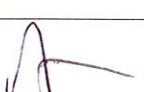


# Collège J.S. PONS - année scolaire 2025/2026

## LISTE D'EMARGEMENT

CONSEIL ADMINISTRATION DU 2 AVRIL 2026

Le quorum est égal à 50 % plus une voix des membres présents ou représentés

Noms et Fonctions ou qualités	Emargement Titulaires	Emargement Suppléants
<b>Membres de l'administration</b>		
M. MOUYSET Johann Principal		
M. BONIDAN Sébastien Principal Adjoint		
M. MESTRES Jean-José Directeur adjoint de la SEGPA		
Mme MORINIERE Stéphanie Gestionnaire		
M. TAFIANI Ali CPE	Excusé	
<b>Représentant de la collectivité de rattachement – Cons Départemental -</b>		
Mme SADOURNY Marie Pierre Mme BRUNET Annabelle M. CASTANEDO Benoît	Excusé	
<b>Représentants de la commune siège</b>		
Mme PUJOL Danielle		
M. PALACIN Jacques		
<b>Personnalité qualifiée</b>		
M. RODOR Nicolas		
<b>Personnels d'enseignement et d'éducation (titulaires)</b>		
M. PERRON Guillaume		
Mme LEMONNIER Clémence		
M. AMRANI Amar		
Mme FAROUIL Sylvie		
M. CERVANTES Sébastien		
Mme CERVANTES Emmelyne remplacée par Mme THEUVENEY C.		
Mme AOUDIA Caroline		

<b>Représentants des élèves (titulaires)</b>		
BELABASSI Anissa	<del>Belabassi</del>	
NOUICEUR Lyna		suppléante bick: Ceylan
FIDAH Fatima	<del>Fidah</del>	
<b>Représentants des parents d'élèves (titulaires)</b>		
Mme DABO Najoua		
Mme THIROUX Aurélie	<del>Thiroux</del>	
Mme CHERID Marianne		
Mme PEBAUMAS Jessica		
Mme RAKOTONDRAIBE Hantasoa		
Mme MEHENNA Dalila		
Mme HAMDY Aicha		

Mme SABINE BENEZET  
Agent comptable

