AP Meux – lundi 12 octobre 2026

Présences : Julien Gobiet, Charlotte Marneffe, Gaël Boschmans, Céline Moreels, Isaline Hébette, Noémie Custinne, Marie Mehagnoul, Anaïs Al Haffar, Julie Haine, Sébastien Heidgens, Bollen Pierre, Aurélie Van Nuffelen, Monsieur Etienne, Madame Yéléna et Madame Sandrine

Excusés : Delphine Boon, Gennifer Van Obbergen, Jennifer Bidoul, Deborah Simar, Beatrijs Quanjer

Accueil

Feedback - journée vélo :

- **BBQ :** le bilan général est très positif 😊 Julien annonce qu'il ne sera plus dans l'AP d'ici trois ans et propose à Pierre de préparer ensemble la relève.

Quelques points d'attention sont toutefois relevés pour la prochaine édition :

  - **Matériel :** prévoir un chalumeau.
  - **Charbon :** quatre sacs semblent suffisants.
  - **Sauces :** prévoir des tubes ou des pots de mayonnaise, rajouter un pot de ketchup en plus.
  - **Serviettes :** utile de prévoir des paquets supplémentaires, notamment pour les desserts. Pour les pains-saucisses et le reste, prévoir au minimum 1 500 serviettes de qualité basique. Acheter des mini serviettes pour servir les desserts.

- **Organisation avec la police :** Un mail de remerciement a été envoyé à la police pour sa participation à l'événement. Les policiers se sont montrés motivés et intéressés à renouveler leur collaboration l'année prochaine.
  Une piste est envisagée pour la prochaine édition : organiser une vérification ou une inspection des vélos en amont de la journée par les policiers eux-mêmes, lorsque les enfants viennent à l'école.

- **Circuits et tour de chauffe :** La question du maintien du tour de chauffe pour les plus petits est abordée. Il est proposé de le conserver, mais sous une forme plus courte, par exemple en effectuant un tour de la place. Cela permettrait notamment de vérifier le bon fonctionnement des vélos le jour même.
  ⚠️ Un problème d'encadrement a toutefois été constaté cette année : les policiers sont partis avec les plus grands pour le tour de chauffe, laissant les plus petits sans encadrement policier suffisant.

- **Quantités commande :**
  - **Saucisses :** environ 50 saucisses en trop, dont deux chipolatas. Elles sont récupérées par l'école et placées au congélateur afin d'éviter le gaspillage.
  - **Méridienne :** 13 personnes étaient présentes.
  - **Sandwichs :** environ 30 sandwichs en trop.
  - **Baguettes :** 8 baguettes restantes, sachant qu'une baguette permet de préparer 4 pains-saucisses. Il faut également prévoir 8 baguettes pour l'école.
  - **Fruits :** toutes les pommes ont été distribuées. Il restait 28 bananes.
  - **Jus :** 20L consommé en primaire et 6L en maternel. Une partie a été utilisée dans les écoles, une autre distribuée aux bénévoles et une quantité a été vendue lors de la soirée Il conviendra donc de refaire le point sur les besoins réels et d'adapter les quantités à prévoir pour la prochaine édition.
  - **Freixenet :** il en resterait environ six bouteilles. Ce point reste à confirmer.

- **Propositions des enseignants :** Les enseignants proposent de laisser les vélos à la Clairière en fin de journée et de demander aux parents de venir les récupérer directement sur place ➔ Cela évite de devoir ramener les enfants et leurs vélos jusqu'à l'école, opération un peu compliquée en matière de sécurité.

Feedback - souper de rentrée :

- **Préparation et installation de la salle :** La quantité de nappes achetées par Isa s'est révélée insuffisante. Il a fallu en reprendre au 18.
  ⚠ installer les nappes avant de placer les chaises, afin de faciliter la mise en place de la salle.

- **Pionniers :** L'équipe des pionniers a bien fonctionné dans l'ensemble. Il a toutefois été constaté qu'un responsable ou un leader aurait été nécessaire pour mieux coordonner les tâches.
  Concernant la vaisselle : faire briefing sur l'utilisation du lave-vaisselle serait utile pour rappeler les bonnes pratiques.

- **Repas :** Plusieurs observations sont formulées en vue de la prochaine édition :
  - **Frites :** la quantité servie au début du service n'était pas suffisante, cela été mal réparti (il restait des frites en fin de soirée).
  - **Compote pour les enfants l'année prochaine ?** A envisager.
  - **Pain :** il n'était pas prévu initialement, mais le surplus du repas de midi a été utilisé et a rencontré un bon succès.
  - **Salade :** un bac est resté en trop, le traiteur ne sachant pas à l'avance ce que les enfants allaient manger.

- **<u>Bar :</u>**
  - **Consommations** : bière 1 fut de 30L en plus, 1 fut de Chimay dorée en plus (mais moitié vendu à 2.2€), 1 casier de Blanche rosée en plus et pour le vin c'est équivalent.
    Proposition de tester la Batin fruitée l'an prochain à la place de la rosée → Dégustation à la prochaine AP.
    Un casier complet de bière Placebo a été vendu et les mocktails ont rencontré un franc succès, avec les 24 bouteilles de chaque variété écoulées. Une formule à reconduire l'année prochaine !
- **Matériel et organisation du bar** : Beaucoup moins de casse, seulement 22€.
  Pour les flûtes : envisager d'utiliser celles de l'école plutôt que d'en louer, la location de 200 flûtes coûtant 40 € et les quantités commandées étant souvent trop importantes.
  Chaises : le nombre de chaises était insuffisant lors de l'installation. Prévoir environ 30 chaises supplémentaires via Hallet.
  Fiches de prix : prévoir deux grande fiches plastifiées à destination des personnes travaillant derrière le bar.
  ⚠️ Placer une rubalise dans le couloir derrière le bar afin de délimiter les stocks de boissons appartenant à la salle.

- **<u>Distribution des préventes</u>** : seulement 1/3 tiers des commandes distribuées ce matin-là ➔ clarifier les modalités de distribution pour la prochaine édition.

- **<u>Préparation des enveloppes</u>** : bonne équipe, il faut être au minimum 6 (groupe de 3). Prévoir plus de tickets l'année prochain car nous sommes tombés à court durant la préparation.

- **<u>Desserts pour le souper de rentrée</u>** : quantités légèrement trop importantes : 3 cakes de trop sur les 7 cakes et 50 tartelettes de trop sur les 281

- **<u>Soirée :</u>**
  - **caisse** : prévoir un stift faux billet
  - **Shift** : revoir la répartition des shifts pour la vaisselle. Le premier shift a manqué de travail, tandis que le dernier était surchargé et n'a pas pu terminer à l'heure prévue. Proposition d'ajouter un shift supplémentaire ou de décaler les horaires d'une heure.
    Proposition de supprimer le shift dédié aux desserts de 19 h à 20 h.
  - **Animation musicale** : Il faut garder DJ Lex, c'était top !
    Son animation a été très appréciée, tant par les enfants, qui ont beaucoup dansé, que par les parents, qui ont également apprécié la soirée et sont restés plus longtemps. Prévoir le DJ jusqu'à 1h et ensuite on poursuite la soirée avec un baffle.

Feedback - vide dressing :

Le vide-dressing a demandé un investissement important en temps et en énergie, tant en amont (publicité, réseaux sociaux, organisation) que le jour même.
La fréquentation a été soutenue jusqu'à 16 h 30, même s'il reste difficile d'évaluer précisément le nombre de visiteurs.
Par ailleurs, les résultats des exposants restent mitigés : Pour certains, les recettes n'ont atteint qu'environ 5 €, alors que la location de la table coûtait 10 €, sans compter les éventuelles dépenses liées aux chips et aux boissons.
Plusieurs personnes ont exprimé le souhait de voir l'événement organisé à nouveau un dimanche. Toutefois, le fait de l'avoir organisé le samedi, dans la foulée du rangement de la soirée de rentrée, reste plus soutenable pour l'équipe.
Malgré les doutes concernant une troisième édition, il est estimé que plusieurs années sont peut-être nécessaires pour que l'événement trouve son public.

Divers :

- Monsieur Étienne remercie vivement l'AP et souligne la très belle dynamique créée au sein de l'ensemble de la communauté scolaire.

- **Préparation de la Saint-Nicolas – 28 novembre à la Clairière**
  De nombreux points sont déjà réglés, on passera tout cela en revue lors de la prochaine réunion mais en attendant :
  - **Préparation de la salle :** prévue le mardi soir.
  - **Location :** confirmée.
  - **Spéculoos :** l'école de Marjo peut toujours se charger de les fournir. Toutefois, elle ne dispose que d'un seul moule en bois permettant de cuire six spéculoos à la fois, ce qui demande du temps. Il est proposé de prévoir un grand biscuit Saint-Nicolas et un plus petit par enfant, afin de pouvoir utiliser deux moules simultanément pour une production plus rapide et efficace. Achat d'un moule en bois supplémentaire : non nécessaire.

Prochaine réunion :

Lundi 09 novembre 2026 à partir de 20h