

DEPARTEMENT DE LA CHARENTE -COMMUNE DE MERPINS
PROCES VERBAL DE LA REUNION DU CONSEIL MUNICIPAL DU 27 MARS 2023

L'an deux mille vingt-trois, le vingt-sept mars, le conseil municipal est convoqué pour la tenue d'une séance ordinaire à 19 heures.

Ordre du jour :

- 1-Procès-verbal de la précédente réunion (20.03.2023)
- 2-Droit de Prémption Urbain
- 3-Travaux de voirie-convention avec Grand Cognac
- 4-Installation de la vidéoprotection sur les bâtiments communaux
- 5-Cantine scolaire
- 6-Convention de mécénat pour le parc de loisirs
- 7-Divers

L'an deux mille vingt-trois, le vingt-sept mars, le conseil municipal, dûment convoqué le vingt-trois mars s'est réuni en session ordinaire sous la présidence de M. Didier GALLAU, maire.

Présents : MM GALLAU Didier-GALLAU Marie-Christine-BARET Jean-LUC Jean-Claude-VARACHAUD Gaël-LANDRY Mireille-

Absents : MM PERONNAUD Patrick-LAMARQUE Laurence-MORNET Laura-LUC Yvette (pouvoir à M. LUC Jean-Claude)-FAUCHER Mathieu

Quorum : 6

M. Gaël VARACHAUD est nommé secrétaire.

1-Procès-verbal de la précédente réunion (20.03.2023)

L'approbation du procès-verbal de la précédente réunion du 20.03.2023 est reporté car n'ayant été destinataires du document que ce matin, les conseillers n'ont pas tous eu le temps d'en prendre connaissance.

2-Droit de Prémption Urbain

Aucune Déclaration d'Intention d'Aliéner n'a été reçue en mairie depuis la dernière réunion du conseil municipal.

3-Travaux de voirie-convention avec Grand Cognac

M. le maire rappelle que depuis 2019, dans un souci d'être facilitateur et d'accompagner les communes, Grand Cognac Communauté d'Agglomération a assuré, en délégation de maîtrise d'ouvrage, la conduite d'opération pour réaliser des travaux de gros entretien (réfection de tapis d'enrobé, de bicouche, revêtement de trottoir, pose de bordures...).

Il est proposé de reconduire ce dispositif pour 2023.

Cette prestation fera l'objet d'une participation forfaitaire en fonction du montant de travaux que la commune souhaiterait confier. Elle sert à couvrir les frais engagés par Grand Cognac pour assurer cette prestation temps d'agents, frais de publicité, de reproduction...):

Montant total des travaux confiés en délégation de maîtrise d'ouvrage	Indemnité forfaitaire
de 0 à 50 000 € HT	500 €
de 50 000 à 100 000 €HT	1 500 €
de 100 000 à 150 000 € HT	2 250 €
De 150 000 à 200 000 € HT	4 000 €
Au-delà de 200 000 €HT	6 000 €

M. le maire propose des travaux à réaliser et après en avoir délibéré, le conseil municipal décide à l'unanimité de déléguer la maîtrise d'ouvrage à Grand Cognac Communauté d'Agglomération en 2023 pour les travaux concernant :

- rue de Bellevue
- rue du Château
- accès cantine/école

et demande à M. le maire de signer la convention correspondante, ainsi que tout document afférent aux dossiers de ces chantiers.

4-Installation de la vidéoprotection sur les bâtiments communaux

M. le maire expose :

LE FONDS INTERMINISTÉRIEL DE PRÉVENTION DE LA DÉLINQUANCE et de la radicalisation (FIPDR)

Aux termes de l'article 5 de la loi du 5 mars 2007, a été créé un fonds interministériel de prévention de la délinquance (FIPD), "destiné à financer la réalisation d'actions dans le cadre des plans de prévention de la délinquance et dans le cadre de la contractualisation mise en œuvre entre l'État et les collectivités territoriales en matière de politique de la ville". Le FIPD permet le financement d'actions de prévention de la délinquance et depuis 2016 d'actions de prévention de la radicalisation en association avec les collectivités locales et le milieu associatif. Le fonds, abondé jusqu'en 2016 par différentes sources de financement ou par des transferts budgétaires, est désormais financé sur le budget général du Ministère de l'Intérieur et géré par le SG-CIPDR.

Avec l'aide et l'accompagnement de la Cellule prévention technique de la malveillance GGD16 (Gendarmerie d'Angoulême), un diagnostic a été réalisé après visite des bâtiments communaux :

En analysant la délinquance sur le département de la Charente et afin de lutter contre certaines incivilités, malveillances et atteintes aux biens, la commune étudie l'installation de caméras en retenant trois principaux objectifs de sûreté et de sécurité :

- Prévention et dissuasion des passages à l'acte, diminution du nombre de faits ;
- Renforcement du sentiment de sécurité ;
- Faciliter l'intervention des forces de sécurité intérieure, l'identification et l'interpellation des auteurs

d'infractions, aider à l'élucidation des actes de malveillance.

La Commune de Merpins ne dispose pas d'un service de police municipale ni d'un garde champêtre. La maternelle, la salle des fêtes et le restaurant scolaire ont déjà été vandalisés par le passé. Anciennes installations non adaptées.

Ce diagnostic suggère l'installation de 26 caméras fixes.

- 14 caméras visionneront la voie publique,
- 10 caméras visionneront un lieu public sans visionner la voie publique (caméra extérieure),
- 2 caméras des espaces intérieurs

Les lieux concernés : la mairie, la poste, les ateliers municipaux (2), salles : polyvalente et des fêtes, les classes maternelles et primaires de l'école, l'église).

La décision d'installation d'un système de vidéo protection doit faire l'objet d'un avis favorable du conseil municipal.

Sur le principe de l'installation de la vidéo protection, le conseil municipal est-il favorable ou non ?

Nous avons reçu quatre devis que nous étudierons en commission bâtiments-voiries puis en commission finances pour le présenter ensuite au budget 2023.

Le dossier pour obtenir une subvention (FIPDR) est en cours auprès de la Préfecture car il y avait une date limite pour le déposer.

-M. BARET : combien cela coûtera-t-il ?

-M. le maire : environ 52000 euros TTC, le montant de la subvention peut aller de 0 à 80 % de la dépense. Hors Taxes. Nous avons inclus la protection de l'église car actuellement le gouvernement considère les lieux de culte comme sensibles.

-Mme LANDRY : cela est bien pour la sécurité mais il faut faire attention à l'atteinte à la vie privée...

-M. le maire : les prestataires connaissent la réglementation, tout ceci est très encadré. Une bonne orientation des caméras permet par exemple de filmer les plaques d'immatriculation des véhicules

-Mme GALLAU : il s'agit de filmer les abords ; par exemple il n'est pas autorisé de filmer les enfants à la sortie de l'école

-M. BARET : où se fera le visionnage ?

-M. le maire : à la mairie. Si quoi que ce soit générant des interrogations est vu, la Gendarmerie aura accès aux images.

Le conseil municipal donne un avis favorable à l'unanimité à ce projet et à l'inscription des crédits nécessaires au budget primitif 2023.

5-Cantine scolaire

Mme GALLAU expose : notre cuisinière a fait valoir ses droits à la retraite et le conseil municipal doit réfléchir sur les modalités futures de gestion du restaurant scolaire : recruter un nouvel agent ou avoir recours à un prestataire. La commission au sein du conseil municipal chargée de ce genre de questions a étudié cette deuxième solution qui se présente ainsi :

Restauration scolaire

La gestion sur place du service de restauration scolaire pour la commune de MERPINS

Une cuisine de cuisiniers

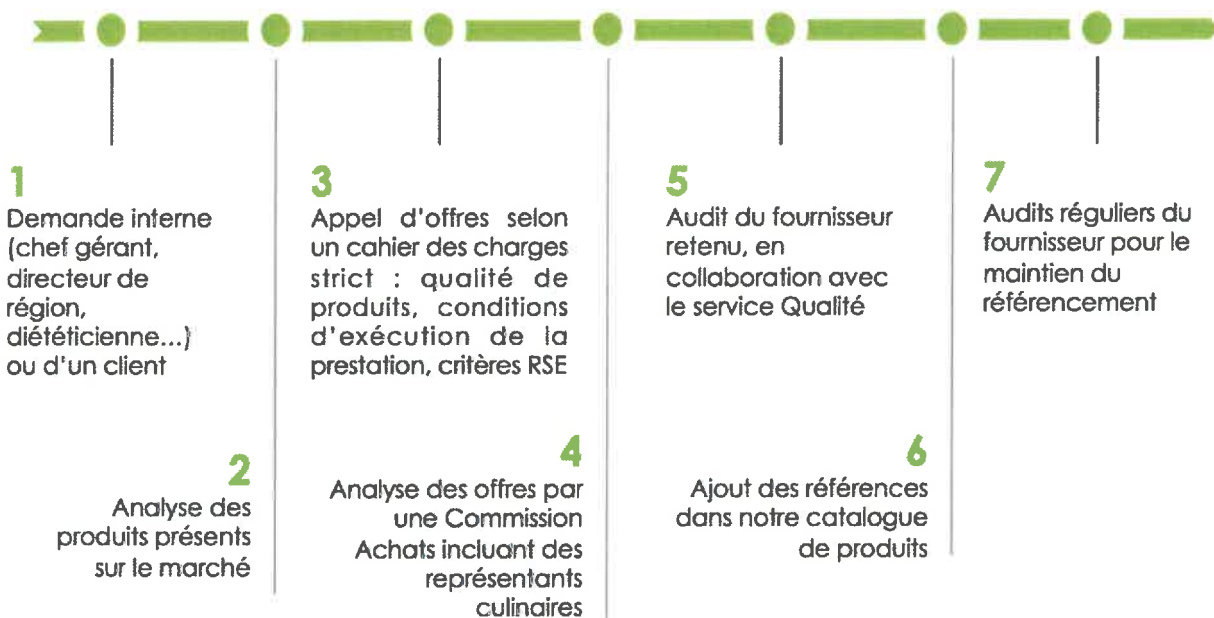
Matières premières – Fournisseurs

- ❖ - Notre politique achats
- ❖ - Processus de référencement
- ❖ - Traçabilité et sécurité alimentaire
- ❖ - Organisation des achats
- ❖ - Politique achat et engagement environnemental
- ❖ - Le respect des saisons
- ❖ - La loi EGALIM
- ❖ - La qualité de nos matières premières
- ❖ - Nos fournisseurs et producteurs locaux
- ❖ - Diversité, variété, créativité

Nos valeurs

- ❖ Des cuisiniers de métier
- ❖ Un esprit d'artisan : cuisine traditionnelle et maison
- ❖ Une cuisine confectionnée sur place (pas de cuisine centrale) par un chef de cuisine libre d'exprimer sa créativité (pas de fiches techniques imposées)
- ❖ Un interlocuteur dédié à votre restaurant qui assure des passages réguliers
- ❖ Un accompagnement sur mesure et personnalisé du début du contrat et tout au long de notre collaboration
- ❖ Des collaborateurs proches, disponibles et réactifs qui interviennent immédiatement à chaque demande
- ❖ Une prestation au meilleur rapport qualité/prix
- ❖ Des produits uniques en restauration collective, produits labellisés sélectionnés pour leur qualité

la qualité des produits et la régularité de l'approvisionnement




Organisation des achats



CE QUE DIT LA LOI

NOS ENGAGEMENTS

1	AUGMENTER la part des approvisionnements responsables et durables	50% de produits SIQO dont 20% de bio	 
2	DIVERSIFIER les sources de protéines dans les menus		1 menu végétarien par semaine
3	INFORMER sur la qualité des produits proposés	 	ERP MiQO!
4	LUTTER contre le gaspillage alimentaire		Anticipation des commandes Réduction du nombre de choix Communication et affichage en salle
5	RÉDUIRE l'usage du plastique		Utilisation de contenants réutilisables Utilisation de bacs gastronomes pour la livraison des repas Couverts réutilisables
6	HORIZON 2024 AUGMENTER LA PART DES APPROVISIONNEMENTS DURABLES	60% de produits SIQO pour les viandes et les poissons	

Votre chef de cuisine

Votre chef de cuisine est le garant de la qualité de la prestation, de sa fabrication à sa distribution.

Affecté à votre restaurant, il est votre interlocuteur privilégié.

Il dépend hiérarchiquement du Conseiller Technique d'Exploitations qui lui apporte son soutien et son assistance de manière continue.

Votre chef participe à toutes les réunions relatives à l'organisation de la cuisine, planifiées par les représentants de votre commune.

Ses missions

- ❖ Il cuisine et coordonne le service en salle à manger
- ❖ Il élabore, en collaboration avec le Conseiller Technique d'Exploitations et notre diététicienne, des menus appropriés dans le respect des goûts alimentaires de l'ensemble des convives
- ❖ Il assure les commandes chez des fournisseurs préalablement sélectionnés
- ❖ Il réceptionne et contrôle les matières premières
- ❖ Il encadre le personnel de production placé sous sa responsabilité et gère la distribution des repas.
- ❖ Il veille à l'application et au respect des règles d'hygiène et de sécurité en accord avec la réglementation : (P.M.S., H.A.C.C.P)
- ❖ Il effectue le suivi et le contrôle du nettoyage des locaux et des matériels mis à disposition par la ville de Merpins.

Le personnel tournant

- ❖ Fort d'une grande expérience en restauration traditionnelle et collective, notre personnel tournant est à même de remplacer, dans l'heure, chacun des membres de l'équipe afin de garantir le bon fonctionnement du service.
- ❖ Notre Conseiller Technique d'Exploitations, cuisinier de métier, peut lui-même intervenir en cas d'indisponibilité de notre Chef tournant.

La formation du personnel

Formation permanente du personnel de cuisine, y compris le personnel communal, afin de maintenir et de parfaire un haut niveau dans la qualité de la prestation.

Ces sessions de formation seront organisées en accord avec la collectivité.

Elles porteront sur les thèmes suivants :

- ❖ Méthode H.A.C.C.P. : hygiène et sécurité en restauration
- ❖ Créativité culinaire
- ❖ Ecoute et conseil de l'enfant en restauration scolaire
- ❖ Cuisine du jardin
- ❖ Equilibre nutritionnel en restauration scolaire
- ❖ Cuisine Végétarienne et Végan

Lutte contre le gaspillage Objectif " 0 déchet " !!! Des solutions qui fonctionnent !

- ❖ **"Cuisiner BON"** : En confectionnant une cuisine de qualité, traditionnelle et appétissante pour que chaque enfant termine l'intégralité de son assiette
- ❖ **Tenir compte du cycle naturel des saisons** : En travaillant des produits bruts de saison, meilleurs gustativement, donc plus appréciés et mieux consommés
- ❖ **Adapter les portions** lors du service à table : En demandant à chaque enfant son souhait sur la quantité servie pour le plat chaud, en fonction de son appétit, il devient ainsi acteur de son assiette
- ❖ **Aiguiser l'appétit des convives** : En portant une grande attention à la présentation des mets
- ❖ **Favoriser la diversité des goûts** : en proposant des menus et recettes variés, en organisant des repas à thème, dans le but d'éviter toute lassitude

Prestations du service de restauration

Les frais d'exploitation Montant annuel

Fourniture et blanchissage de la tenue du chef de cuisine	670,00 €
Frais d'animations (supports et décoration)	250,00 €
Assurance RC	264,84 €
Fournitures de bureau et ordinateur	620,00 €
Analyses bactériologiques, prélèvements de surfaces, audit, «check-list» procédure qualité	780,00 €
Total HT annuel des frais d'exploitation	2584,84 €
Soit un montant au couvert	0,14171€
Frais d'encadrement, ressources humaines, formation, suivi diététique	1 300,00 €
Frais de gestion, comptabilité, administration, assurance Responsabilité Civile	1700,00 €
Marge brute	1300,00 €
Total HT annuel des frais de gestion	4300,00 €
Soit un montant au couvert	0,23575 €
Total HT frais fixes au couvert	2,24657 €

RÉCAPITULATIF DES PRIX DU REPAS UNITAIRE (denrées + frais fixes)

maternelles	40	4,22
primaires	85	4,36
adultes	10	5,27

Débat :

-M. BARET : avez-vous consulté plusieurs prestataires ? il serait bien d'avoir plusieurs offres...

-Mme GALLAU : pour l'instant non, nous devons nous renseigner sur les procédures de marché public pour ce genre de prestation

-M. BARET : quel serait le coût à l'année ?

-Mme GALLAU : le prestataire se base sur un nombre annuel de repas préparés. Il gère également tout ce qui est relatif à la loi Egalim et est responsable juridiquement pour ce qui touche au respect de la réglementation et la conception des repas.

Il manque quelques données à ce jour pour affiner le calcul du coût de ce service dans son fonctionnement actuel.

-M. le maire : cette organisation permet elle de mettre en place un self-service plus tard si la commune en faisait le choix ? Le contrat étant annuel, serait-il possible malgré cela de faire un essai sur 2 ou 3 mois ?

-Mme GALLAU : la mise en place d'un self-service ne poserait pas de problème. Il faut voir avec le prestataire si un contrat « d'essai » est possible...

-M. BARET : avec cette formule quelle serait l'organisation du personnel communal déjà en place dans ce service ?

-Mme GALLAU : le contrat prévoit la présence du cuisinier ; le reste du personnel communal conserve les mêmes tâches qu'actuellement. Concernant le cuisinier, si il est absent pour quelque raison, le prestataire se charge de le remplacer aussitôt ce qui signifie que la commune n'a pas à s'inquiéter pour assurer la continuité du service

-Mme LANDRY : à coût équivalent cela est intéressant. Même si cela devait être un peu plus cher le confort dans la gestion serait appréciable

-M. BARET : c'est intéressant pour nous, l'idéal...

Suite à ce débat, le conseil municipal donne un avis favorable à l'unanimité pour une étude plus approfondie sur ce concept et sa mise en place.

6-Convention de mécénat pour le parc de loisirs

M. le maire rappelle au conseil municipal que lors de sa réunion du 28.09.2021 le projet d'aménagement d'un parcours de santé à proximité du terrain d'entraînement de football a été exposé.

Lors de cette même réunion une convention de mécénat a été approuvée pour signature avec une entreprise souhaitant apporter un soutien financier.

Depuis, six entreprises se sont manifestées dans la même intention.

Aujourd'hui, M. le maire informe qu'une des deux dernières entreprises donatrices a fait part de sa volonté d'apporter une modification à son don.

M. le maire rappelle que le mécénat est défini par la loi N°2003-709 du 1^{er} août 2003 relative au mécénat comme une libéralité, un don. Il s'agit d'un « soutien matériel apporté, sans contrepartie directe de la part du bénéficiaire, à une œuvre ou à une personne pour l'exercice d'activités présentant un intérêt général ».

Afin de formaliser l'accord avec cette entreprise, une convention doit être signée, ayant pour objet de définir les conditions du partenariat.

Il soumet au conseil municipal le projet de convention modifiée.

Le conseil municipal, après en avoir délibéré :

-approuve à l'unanimité les termes de la convention de mécénat avec l'entreprise :

- GT HYDRO – don de 3000 euros au lieu de 2000 euros prévu

-autorise M. le maire à signer ladite convention

-les recettes correspondantes seront inscrites au chapitre 10 du budget de la commune-compte 10251)

7-Divers

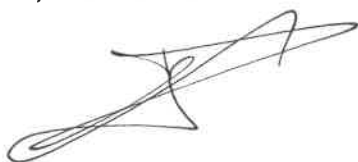
-Mme GALLAU : le repas pour nos aînés a donc lieu le 2 avril et nous avons pour l'instant 93 personnes inscrites mais le point définitif sera fait demain matin

Mme LANDRY préconise que le coupon-réponse soit formulé de façon différente afin de bien faire apparaître le nom des personnes qui bénéficient de la gratuité et de celles qui paient leur repas.

-Mme LANDRY : le club des aînés demande que la pendule de la salle des fêtes soit remise en fonctionnement

La séance est levée à 20 heures 15.

Le maire, Didier GALLAU



Le secrétaire, Gaël VARACHAUD



