

**COMMUNE DE FOURNEAUX (Loire)  
CONSEIL MUNICIPAL**

**PROCES VERBAL DE LA SEANCE ORDINAIRE DU 7 JUIN 2024**

Le Conseil Municipal de la commune de FOURNEAUX, dûment convoqué par courrier électronique du 31 mai 2024 affiché le même jour, s'est réuni en session ordinaire, le 7 juin 2024 à 20h30 à la mairie, sous la présidence de Jean-François NEYRAND, maire.

**Nombre de Conseillers en Exercice : 14 - Présents : 11 - Votants : 13**

**Présents :** Jean-François NEYRAND, Jean-Jacques BABE, Anne-Laure LANGEVIN, Marise GIRARD, Bernard CHARMILLON, Jean-François CHETAIL, Aurélie CHEVRON, Myriam COUTURIER, Pascal GOUTTENOIRE, Carole de la SALLE, Christian VILLAIN

**Absents excusés :** Jean-Claude de HENNEZEL, Isabelle JUNET, Samuel PIOT

**Pouvoirs :** Isabelle JUNET à Anne-Laure LANGEVIN, Samuel PIOT à Carole de la SALLE

**Secrétaire nommé pour la séance :** Jean-François CHETAIL

Jean-François NEYRAND fait remarquer que 11 membres sur 14, sont présents, que le quorum est réuni et que le conseil peut valablement délibérer.

Avant de rappeler l'ordre du jour, Jean-François NEYRAND demande au conseil son accord pour ajouter deux points urgents à l'ordre du jour : renouvellement de la convention avec QUALTECH AGROBIO pour les contrôles microbiologiques du restaurant scolaire, renouvellement de la convention d'adhésion au pôle santé du Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire. Le conseil approuve à l'unanimité ces deux ajouts.

Jean-François NEYRAND rappelle alors l'ordre du jour du Conseil :

- 1) Examen et approbation du PV de la séance du 3 mai 2024
- 2) Résultat financier du restaurant scolaire en 2023 et fixation du prix à la rentrée scolaire
- 3) Examen et approbation du règlement intérieur du restaurant scolaire
- 4) Examen et approbation de la convention « déchets abandonnés »
- 5) Point sur les projets d'extension de l'école et de nouveau quartier
- 6) Renouvellement de la convention avec QUALTECH AGROBIO pour les contrôles microbiologiques du restaurant scolaire
- 7) Renouvellement de la convention d'adhésion au pôle santé du Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire
- 8) Questions diverses

### **1- Examen et approbation du PV de la séance du 3 mai 2024**

Le PV de la séance du 3 mai a été adressé à tous les conseillers. Une remarque a été faite avant le conseil et la correction a été apportée. Dans sa nouvelle forme, le PV est adopté à l'unanimité.

### **2- Résultat financier du restaurant scolaire en 2023 et fixation du prix à la rentrée scolaire**

Jean-François NEYRAND indique que l'année 2023 a été marquée par une forte hausse du nombre de repas servis: 11 338 repas contre 9 466 repas en 2022 soit une hausse de 20%. Les recettes passent de 36 800 euros à 49 100 euros.

Pour faire face à cette hausse, il a fallu en avril 2023 augmenter le temps consacré par la cuisinière, Annie, au restaurant scolaire (+ 1heure par jour scolaire). Le temps consacré aux repas par l'aide cuisinière (Melisa) avait déjà été augmenté en deuxième moitié de 2022 et l'impact s'en fait sentir en 2023 par un quasi doublement de son imputation.

Les autres charges varient moins sensiblement. Le coût alimentaire du repas passe de 2,64 euros à 2,51 euros, l'augmentation du nombre de repas étant supérieur à la hausse des approvisionnements.

Dans les charges 2023 sont intégrés les travaux faits dans la cuisine : carrelage, inox. Ces éléments pèsent un peu sur le résultat sans modifier fondamentalement les équilibres. Chaque année, les travaux sont intégrés dans les coûts.

Le repas est actuellement facturé à 4 euros par enfant (4,40 en absence de réservation), et 7,70 euros pour les repas adultes et le centre de loisirs.

Le coût du repas ressort à 8 euros, 7,8 euros hors travaux faits dans la cuisine, ce qui correspond mieux au coût réel. Ce coût contient une part de personnel de la garderie (part hors AFR) puisqu'il est difficile de distinguer les deux choses dans le coût du personnel communal. Or ce coût n'est justifié ni dans le cas du centre de loisirs ni pour les adultes.

Aussi est-il proposé de fixer le coût du repas adulte et des repas centre de loisirs à 7,80 euros et de fixer le prix du repas enfants à 4,20 euros (4,60 en l'absence de réservation).

Quelle est la position du conseil ?

Pascal GOUTTENOIRE fait observer que les coûts augmentent. Jean-François NEYRAND précise que cette augmentation est notamment liée à l'augmentation de la présence du personnel. Plusieurs conseillers conseillent de communiquer sur le coût réel pour la commune.

Bernard CHARMILLON demande si des communes adaptent le prix du repas en fonction du nombre d'enfants par famille. Carole de la SALLE indique que dans certaines villes, le prix est fait sur la base du quotient familial.

Jean-François NEYRAND précise qu'une partie du coût est lié au choix de faire la cuisine sur place et de ne pas faire venir des repas tout prêt. Aurélie CHEVRON ajoute que dans les repas préparés on trouve des tarifs très différents suivant ce que l'on demande en qualité et en provenance. La préférence du conseil pour un repas fait sur place est confirmée dans la discussion.

Jean-François NEYRAND ajoute que la question se posera si l'accueil de loisirs est étendu au mercredi, car la commune, dans sa structuration actuelle, ne peut pas préparer de repas pour le mercredi.

**Après délibération, à l'unanimité, le conseil fixe le prix des repas à compter de la rentrée de septembre 2024 de la façon suivante :**

**Prix du repas enfant : 4,20 euros majoré à 4,60 euros si le repas n'est pas réservé**

**Prix des repas adulte : 7,80 euros**

**Prix des repas pour l'accueil de loisirs : 7,80 euros**

**BILAN "RESTAURANT SCOLAIRE" - ANNEE 2023**

N° de compte	CHARGES	2023	RAPPEL 2022	N° de compte	PRODUITS	2023	RAPPEL 2022
<b>60</b>	<b>ACHATS</b>			<b>70</b>	<b>PRODUITS DES SERVICES</b>		
	Alimentation et boissons	28 431,60	24 956,76		11 338 Repas		
	Eau (Suez)	430,46	289,64		10 082 Repas Scolaire (enf+adultes)	39 443,90	31 562,20
	Electricité SIEL	1 938,73	836,35		(9 824 enfants + 258 adultes-personnel)		
	Gaz (Gaz de Bordeaux)	1 896,10	1 961,36		1 296 Repas CLSH (enf+animateurs)	9 671,20	7 085,60
	Produits pharmaceutiques	0,00	0,00				
	Produits d'Entretien (1/5 crédit consommé)	589,80	685,26				
	Petits Matériels (Réfrigérateur, chanoir, vaisselle et essoreuse)	1 633,72	2 183,89				
	Jeux pour enfants	0,00	323,81				
	Réparation four + Nettoyage Hotte	0,00	890,26				
	<b>TOTAL 60</b>	<b>34 920,41</b>	<b>32 227,33</b>		<b>TOTAL 70</b>	<b>49 115,10</b>	<b>38 647,80</b>
<b>61</b>	<b>SERVICES EXTERIEURS</b>			<b>74</b>	<b>SUBVENTIONS DE FONCTIONNEMENT</b>		
	Formation + Frais Déplacements (A.Chevret)	0,00	351,36				
	Assurances (Cantine : 557m²)	541,03	479,69				
	Visite Socotec (Contrôle électrique) - Prorata pour enlever MJC	119,87	0,00				
	Contrôle incendie (1/5 crédit consommé)	-	-				
	<b>TOTAL 61</b>	<b>660,90</b>	<b>831,05</b>		<b>TOTAL 74</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>62</b>	<b>AUTRES SERVICES EXTERIEURS</b>						
	Nordnet	467,24	453,59				
	Contrôle Alimentaire (Agrobio)	476,82	642,00				
	<b>TOTAL 62</b>	<b>944,06</b>	<b>1 095,59</b>		<b>TOTAL 75</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>63</b>	<b>IMPOTS ET TAXES</b>			<b>75</b>	<b>AUTRES PRODUITS DE GESTION COURANTE</b>		
	OM - Redevance spéciale pour services rendus (compte 5284)	1 840,00	1 840,00		Locations Rest Scolaire (Arrêt de locations)	0,00	0,00
	Taxe Foncière (Exonéré Cantine)	0,00	0,00				
	<b>TOTAL 63</b>	<b>1 840,00</b>	<b>1 840,00</b>		<b>TOTAL 75</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>64</b>	<b>CHARGES DE PERSONNEL COMMUNAL</b>						
	<b>Cantine</b>						
	Année CHEVRET : 29H/Semaine pendant 36 semaines soit 1044H	26 367,06	22 950,72				
	et 33H/Semaine centre loisirs pendant 10 semaines soit 330H						
	Mélissa RAJOT: 17H/Semaine Scolaire pendant 36 semaines soit 612H	12 631,68	6 864,12				
	- Remboursement sur absence maladie	-613,85					
	Angélique MENDES: Mars à Décembre soit 166.5 heures réelles	3 156,84	3 344,71				
	<b>Garderie</b>						
	Coralie LAMURE : 4H20 soit 4.33/Semaine scolaire pendant 36 semaines soit 155,88	3 070,84	2 545,92				
	<b>Intérimaire pour palier les absences</b>						
	NUNO Léa 81.5H	2 317,86					
	BEYSSON Sylvie 40H	1 136,15	506,20				
	PETRAS Chantal 28H	812,79	167,40				
	MATHOU David 21H	609,59	417,40				
	<b>TOTAL 64</b>	<b>50 102,81</b>	<b>36 796,47</b>				
<b>65</b>	<b>TRAVAUX BATIMENT</b>						
	Carrelage cuisine cantine	1 941,12	199,85				
	Pose habillage inox cantine	168,00	751,92				
	Plomberie restaurant scolaire	156,84	0,00				
	<b>TOTAL 65</b>	<b>2 265,96</b>	<b>951,77</b>				
	<b>TOTAL (1)</b>	<b>90 734,13</b>	<b>73 742,21</b>		<b>TOTAL (1)</b>	<b>49 115,10</b>	<b>38 647,80</b>
	<b>EXCEDENT</b>				<b>DEFICIT</b>	<b>41 619,03</b>	<b>35 094,41</b>
	Alimentation par repas	2,51 €	2,64 €	Part du repas à la charge de la Com :	3,67 €	3,71	
	Coût total du repas :	8,00 €	7,79 €				

### **3- Examen et approbation du règlement intérieur du restaurant scolaire**

Anne-Laure LANGEVIN rappelle que le règlement du restaurant scolaire avait été adopté en conseil le 9 juin 2023. Dans son application un point s'est révélé insuffisamment clair : le cas des parents venant chercher leurs enfants pendant le temps de pause de midi. Compte tenu des situations parfois complexes dans les familles, donner l'autorisation de sortie fait peser une responsabilité trop forte au personnel communal.

Aussi, est-il proposé au conseil d'adopter un règlement qui interdit toute sortie pendant la période du déjeuner : tout enfant venu de l'école est raccompagné à l'école. Son éventuelle sortie en cours de journée relève de la responsabilité des enseignants qui sont plus aptes à juger de la situation. Pour les cas tout à fait exceptionnels, une autorisation expresse de l'adjointe déléguée ou du maire est nécessaire ; si elle n'est pas reçue pour quelque raison que ce soit, l'enfant est reconduit à l'école avec les autres enfants.

**Après délibération, le Conseil adopte à l'unanimité le projet de Règlement Intérieur tel qu'il est présenté. Le Règlement intérieur adopté sera annexé au PV du Conseil**



**Commune de FOURNEAUX**

**70 Place de l'Eglise**

**42470 FOURNEAUX**

**TEL. : 04.77.62.46.46**

**Email : [mairie.fourneaux@copler.fr](mailto:mairie.fourneaux@copler.fr)**

## **REGLEMENT INTERIEUR DU RESTAURANT SCOLAIRE**

### **DES ECOLES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES**

Approuvé par délibération du Conseil Municipal en date du 7 juin 2024

Chaque famille demandant l'inscription de son ou ses enfants en restauration scolaire, s'engage à respecter tous les points du règlement du restaurant scolaire énoncés ci-après, notamment les modalités d'inscription, de facturation et de paiement des repas.

Pour pouvoir fréquenter la restauration scolaire, l'inscription à la **Mairie de Fourneaux** est obligatoire

La Mairie de Fourneaux est à la disposition des familles pour toute question qui se poserait dans ce cadre, notamment au moment de l'inscription en restaurant scolaire.

#### **1 Présentation du service restauration scolaire**

La commune de Fourneaux met à disposition des élèves des écoles maternelles et élémentaires de Fourneaux, âgés de 3 ans révolus, sauf dérogation, un service de restauration scolaire pour le repas du midi.

Le service a une vocation sociale dans le sens où il permet une continuité dans la prise en charge de l'élève dans sa journée d'école et donne la possibilité aux parents de concilier plus facilement vie professionnelle et vie familiale. La commune de Fourneaux privilégie un mode de fonctionnement traditionnel des repas. La démarche

municipale s'inscrit dans la continuité d'instructions ministérielles et des réflexions engagées autour des rythmes de vie de l'enfant. Pour un enfant, le temps de déjeuner, temps de l'interclasse entre les deux demi-journées, représente un quart de son temps de présence à l'école.

C'est un moment important de la vie en collectivité qui s'organise à Fourneaux avec un souci de qualité : priorité à l'accueil, à l'alimentation et à l'éducation nutritionnelle, à une certaine hygiène de vie et à la relation éducative. La restauration municipale est placée sous la responsabilité du Maire ou de son représentant. Elle fonctionne de 11h40 à 13h20, les lundis, mardis, jeudis et vendredis pour chaque école. La garderie en dehors du temps du repas est gérée par la commune. La participation au repas implique obligatoirement la participation à la garderie de midi et réciproquement.

## **2 L'inscription au restaurant scolaire**

### **2.1 Dossier d'admission**

Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, la famille remplit **obligatoirement** un dossier d'admission à déposer en mairie. Cette formalité concerne chaque enfant susceptible de fréquenter même exceptionnellement le restaurant scolaire. Elle n'implique pas l'obligation de fréquentation.

Le dossier comporte des renseignements nécessaires à la prise en charge de l'enfant. Tout changement en cours d'année scolaire par rapport aux renseignements fournis doit être signalé en mairie.

Le service du restaurant scolaire fonctionne à partir du site internet <https://gestion-cantine.com> et à partir de l'onglet « accès parents » en saisissant le login et le mot de passe (*éléments communiqués par mail à chaque famille par la mairie après dépôt de la fiche de renseignements en mairie*). Ce site permet de réserver les jours de restauration pour l'année, le mois, la semaine et le jour **jusqu'à la veille 13h00**.

Les familles qui ne disposeraient pas de la possibilité d'inscrire leur enfant par le lien internet pourront l'inscrire selon des modalités qui leur seront indiquées au cas par cas par le secrétariat de mairie.

### **Fréquentation**

La fréquentation du service peut être régulière ou occasionnelle.

- Tout repas retenu sera facturé.
- Le prix des repas non réservés avant 13h00 la veille sera majoré.
- Heures d'ouverture  
Le service est ouvert tous les jours scolaires entre 11h40 et 13h20. Ces horaires se situent en dehors du temps obligatoire d'enseignement.

La sortie des élèves ne mangeant pas au restaurant scolaire se fait sous la responsabilité des enseignants.

Les enfants sont pris en charge par le service municipal pour toute la durée de cet interclasse.

Les familles ne sont pas autorisées à pénétrer dans les locaux de restauration. Il n'est pas possible de venir chercher un enfant au restaurant scolaire. Tout enfant sorti de l'école pour aller au restaurant scolaire est ramené à l'école par le personnel communal. Seul le maire ou l'adjoint délégué en charge peuvent autoriser à titre exceptionnel une dérogation à cette règle.

- En cas d'absence d'un enfant pour quelque cause que ce soit alors qu'il est inscrit prévenir la cuisine scolaire avant 9h (**tél 04-77-64-45-31**).

## 2.2 Responsabilités – assurances

Les parents doivent obligatoirement souscrire une assurance responsabilité civile et une garantie individuelle accident.

## 3 La facturation

### 3.1 Tarif applicable

Le prix du repas est fixé tous les ans par délibération du Conseil Municipal.

Le prix des repas non réservés sera majoré suivant la délibération du Conseil Municipal.

### 3.2 Périodicité des factures

La facture et l'avis des sommes à payer sont établis mensuellement. La facture est disponible, pour information, sur le compte des familles du site internet. <https://gestion-cantine.com>. Le règlement se fait après réception par courrier d'un « titre de recettes » émis par le Trésor Public.

### 3.3 Modalités de paiement

Le recouvrement se fait soit par chèque à adresser à la Trésorerie de ROANNE ou par carte bancaire via le site <https://www.tipi.budget.gouv.fr> à réception de l'avis des sommes à payer sur lesquels figureront les codes de règlement. **Ne jamais régler avant la réception de ce titre.** Le règlement doit être fait dans les 30 jours de l'envoi du titre de recettes ; passé ce délai, le Trésor envoie des lettres de rappel.

Il est également possible de régler par prélèvement direct sur demande par dépôt d'un dossier en Mairie.

Le montant réglé doit correspondre exactement au montant de l'avis des sommes à payer. Aucune correction ne peut être apportée par les parents eux-mêmes. En cas de contestation, les familles doivent s'adresser à la Mairie à la réception de leur facture ou du titre de recettes.

Tout ajout ou annulation d'un repas est réalisé uniquement à partir du site internet <https://gestion-cantine.com> jusqu'à la veille 13h00. **En cas d'imprévu, contacter les cuisines le matin, entre 8h00 et 9h00 : 04.77.64.45.31.**

## **4 Les menus – l'Alimentation**

### **4.1 Les Menus**

Les repas sont préparés par le personnel communal.

Différents critères sont pris en compte :

- l'équilibre alimentaire journalier.
- la saisonnalité et la disponibilité des produits du marché
- l'intégration des produits « bio » et « circuits courts »

### **4.2 Le repas**

La restauration scolaire a une vocation collective, elle ne peut répondre à des préférences ou des convenances personnelles. C'est aussi un temps d'éducation nutritionnelle, de partage, de découverte. Pour toutes ces raisons, le repas est servi aux enfants dans toutes ses composantes pour garantir l'équilibre alimentaire, mais uniquement celles-ci. Aucun aliment non prévu au menu ne peut être introduit (hors panier-repas dans le cadre d'un PAI ; voir plus loin)

Il existe 2 grammages différents en fonction de l'âge des enfants ; un pour les maternelles, un pour les élémentaires.

Un menu de remplacement (sans porc) est proposé dans la mesure du possible. Le responsable de la cuisine se réserve la possibilité d'augmenter la quantité de garniture lorsque le remplacement de viande s'avère impossible; les familles qui souhaitent que leurs enfants en bénéficient doivent le signaler au gestionnaire de cantine tel : 04 77 64 45 31. Les autres restrictions pour convenances personnelles ne sont pas prises en compte (exemple viande halal, casher, ...).

### **4.3 Contrôles**

Des contrôles sanitaires sont effectués régulièrement par un laboratoire extérieur.

## **5 La Santé**

### **5.1 Prise en charge médicale**

Le personnel de restauration et d'encadrement n'est pas habilité à donner des médicaments aux enfants. Il convient donc de demander au médecin traitant de prescrire une médication pouvant être prise 2 fois par jour (matin et soir) au sein de la famille.

En cas d'urgence, toutes les dispositions sont prises pour assurer la prise en charge médicale de l'enfant par les services d'urgence.

### **5.2 Accueil individualisé**

Pour éviter l'exclusion et l'isolement dans lesquels la maladie peut placer un enfant, le service de restauration est, comme l'école, accessible aux élèves atteints de troubles de la santé chronique (exemple : allergie respiratoire, allergie alimentaire, diabète, etc ...) nécessitant des dispositions particulières.

Cet accès est effectif sous réserve que la demande des parents soit validée par la Commune à travers la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) établi pour un enfant et pour une année scolaire. Il contient les avis et engagements des personnes susceptibles de prendre en charge l'enfant : parents, directeur de l'école, cuisiniers en cas de panier-repas, responsable de garderie, médecin traitant/spécialiste. Il indique la nature des dispositions à prendre pour accueillir l'enfant et précise le protocole d'intervention en cas d'urgence. La validation du PAI est faite par le maire ou par l'adjoint délégué en charge, et elle est préalable à l'inscription effective de l'enfant au restaurant scolaire.

En cas d'allergie alimentaire, un certificat médical émanant d'un médecin allergologue est nécessaire à la constitution du dossier PAI.

Sans l'établissement d'un PAI aucune disposition particulière ne sera prise pour le repas.

## **6 Organisation du temps**

### **6.1 Fonctionnement du restaurant scolaire pendant le temps du repas**

L'encadrement et la surveillance des enfants durant l'interclasse, entre 11 h40 et le retour à l'école sont assurés par la commune.

Pendant le repas, les agents s'assurent que les enfants respectent autrui et suivent les règles d'hygiène et de bonne tenue. Ils contribuent ainsi à la mission de socialisation remplie par l'école.

## 6.2 Fonctionnement en dehors du temps de repas

L'encadrement des enfants en dehors du temps des repas est organisé par la commune.

## 6.3 Les règles de vie à respecter

Quelques règles de vie élémentaires mais non-exhaustives pour que le temps de restauration soit profitable à tous :

### Avant le repas

- aller aux toilettes
- se laver les mains

### Pendant le repas

- manger dans le calme pour ne pas déranger les autres
- rester à table pour ne pas créer de nuisances
- se tenir correctement à table
- goûter tous les aliments proposés. Goûter à tout, c'est respecter la nourriture et le personnel qui l'a préparée
- respecter les adultes et les autres enfants
- respecter le matériel (vaisselle, mobilier)
- ne pas jouer dans les toilettes, y pénétrer sans autorisation, en souiller l'intérieur et jeter des détritux dans les cuvettes des WC
- ne pas engager des jeux violents ou dangereux, des discussions trop vives, des querelles, des disputes
- ne pas détenir d'objet pouvant présenter un risque pour l'enfant et ses camarades (cutters, tournevis, ciseaux, couteau ...).
- ne pas jouer pendant le repas (cartes, livres...).

## 6.4 Sanctions disciplinaires

En cas de non-respect des règles de vie présentées ci-dessus ou de comportement manifestement inadapté aux exigences de la vie en collectivité, la Commune de Fourneaux adresse à la famille un avertissement écrit, sur la base d'un rapport circonstancié des faits.

Si le comportement de l'enfant devait se répéter, un deuxième avertissement assorti d'une exclusion du service de restauration d'une semaine maximum est prononcé.

Si malgré ces mesures aucune amélioration n'est constatée, un troisième avertissement donne lieu à une exclusion jusqu'à la fin de l'année scolaire.

## **7 Publication du règlement**

### **7.1 Affichage**

Le présent règlement est affiché dans le restaurant scolaire.

### **7.2 Notification**

Un exemplaire est notifié à la famille qui atteste en avoir pris connaissance, et sans démarche particulière en accepte toutes les modalités.

Ce règlement est également adressé à Mesdames et Messieurs les Directeurs d'école, Mesdames et Messieurs les Présidents d'associations des parents d'élèves et au directeur du Centre de Loisirs et de la Garderie.

## **8 Rappels**

- **Contact cuisine tel : 04 77 64 45 31**
- **Contact inscriptions aux repas : <https://gestion-cantine.com>**  
(en cas d'urgence **tel : 07 88 67 08 78**)

(Sur le répondeur ne pas oublier d'indiquer son nom)

Fait à FOURNEAUX, le 7 juin 2024

Le Maire,

JF NEYRAND

#### **4- Examen et approbation de la convention « déchets abandonnés »**

Jean-François NEYRAND indique qu'en application du principe de responsabilité élargie des producteurs (REP), les producteurs, importateurs ou personnes responsables de la première mise sur le marché de produits commercialisés dans des emballages peuvent transférer leurs obligations en matière de prévention et de gestion des déchets de ces emballages ménagers à un éco-organisme titulaire d'un agrément à cette fin. Ce dernier perçoit des contributions de ses adhérents qui lui permettent de financer les collectivités territoriales compétentes en matière de gestion des déchets ménagers ainsi que celles qui supportent des charges en lien avec le nettoyage de déchets d'emballages ménagers abandonnés.

En effet, par arrêté du 30 septembre 2022, le cahier des charges d'agrément de l'éco-organisme agréé CITEO a été modifié, notamment pour encadrer la prise en charge des coûts visant au nettoyage et à la réduction des déchets abandonnés sur l'espace public (article IV.7 du cahier des charges). Les coûts à couvrir ne concernent que les déchets abandonnés diffus issus des produits relevant de l'agrément de CITEO. Par ailleurs, la couverture des coûts de nettoyage des dépôts illégaux de déchets abandonnés fait l'objet d'un dispositif distinct prévu par le code de l'environnement (R.541-112 et suivants). A cette fin, et en concertation avec les représentants des collectivités territoriales telles que représentées en formation emballages ménagers de la commission des Filières REP, CITEO a élaboré une convention-type, la convention de soutien pour la lutte contre les déchets abandonnés diffus.

Cette convention est proposée à toutes les communes et groupements de communes à fiscalité propre ayant en charge la gestion de déchets issus des produits d'emballages relevant de son agrément et qui sont produits dans le cadre d'opérations de nettoyage. La convention prévoit également des actions d'information, de communication et de sensibilisation pour prévenir l'abandon des déchets d'emballages ménagers dans l'environnement (cahier des charges de la société agréée, article IV.7.b).

Sur le territoire de la CoPLER, les actions pour prévenir et traiter les déchets abandonnés diffus relèvent des compétences des communes et de la communauté de communes :

- les communes, compétentes en matière de propreté des espaces publics, assurent le ramassage des corbeilles de rue et le nettoyage des chaussées, trottoirs, parcs et jardins municipaux ;
- la CoPLER, compétente en matière de gestion des déchets ménagers et assimilés, assure les missions de traitement des déchets issus du nettoyage des espaces publics, ainsi que de mise à disposition des bennes de déchèterie pour les réceptionner.

De plus la CoPLER coordonne et fournit le matériel nécessaire (pinces à déchets, gants et gilets haute-visibilité) pour les opérations citoyennes de nettoyage organisées dans ses communes membres.

Il est donc proposé de former un groupement constitué de la CoPLER et des communes volontaires, comme le permet la convention-type, pour établir avec CITEO une convention de soutien pour la lutte contre les déchets abandonnés diffus. La CoPLER serait désignée responsable du groupement et les soutiens lui seraient donc versés par CITEO, charge à la CoPLER de les reverser entre les collectivités mandantes.

Cette proposition présente les avantages suivants :

- Désignation d'un agent CoPLER comme responsable unique « Lutte contre les déchets abandonnés diffus » et élaboration d'un plan unique de lutte contre les déchets abandonnés (deux exigences de la convention), pour l'ensemble du territoire ;
- Expérience de la CoPLER en matière de conventions avec les éco-organismes ;
- Échanges d'expérience entre les communes facilitées, notamment en s'appuyant sur la commission Environnement de la CoPLER;

- Possibilité de concevoir à l'échelle de la CoPLER des outils communs pour l'information, la communication et la sensibilisation pour prévenir l'abandon des déchets d'emballages ménagers dans l'environnement ;

Il est donc proposé que la CoPLER perçoive 30 % du soutien CITEO et en reverse 70 % aux communes signataires, conformément au barème établi dans le cadre de cette convention, par typologie de communes et fonction du nombre d'habitants.

CITEO verse un soutien financier selon le barème de l'article IV.7.b de son cahier des charges : 4,3 € par an et par habitant pour les communes dont la population est égale ou supérieure à 50 000 habitants permanents ;

3,2 € par an et par habitant pour les communes dont la population est égale ou supérieure à 5000 habitants permanents ;

0,9 € par an par habitant pour les communes dont la population est inférieure à 5000 habitants.

Dans l'hypothèse où les 16 communes délibéreraient pour approuver leur participation au groupement formé avec la CoPLER, le soutien financier annuel pourrait ainsi s'élever à 12 673 €, sur la base de 14 082 habitants, conformément aux populations municipales prises en compte par l'éco-organisme CITEO.

Nom de la commune	N° INSEE	Population municipale
CHIRASSIMONT	42063	399
CORDELLE	42070	925
CROIZET-SUR-GAND	42077	304
FOURNEAUX	42098	579
LAY	42118	754
MACHEZAL	42128	395
NEAUX	42153	482
NEULISE	42156	1379
PRADINES	42178	871

REGNY	42181	1490
SAINT-CYR-DE-FAVIERES	42212	994
SAINT-JUST-LA-PENDUE	42249	1661
SAINT-PRIEST-LA-ROCHE	42277	337
SAINT-SYMPHORIEN-DE-LAY	42289	1923
SAINT-VICTOR-SUR-RHINS	42293	1207
VENDRANGES	42325	382

Pour une convention ayant fait l'objet d'une délibération et d'un dépôt de dossier complet avant le 30 septembre 2024, la date de prise d'effet de la Convention est fixée au 1er janvier 2024.

Les actions soutenues sont celles réalisées à compter de la date de prise d'effet de la convention jusqu'au 31 décembre 2025. La convention expire à la date de versement du solde au titre de la dernière année de la convention.

La convention est tacitement reconduite, pour une durée de trois ans, sauf dénonciation notifiée par l'une des Parties à l'autre Partie au plus tard le 1er octobre 2025. En cas de reconduction, les actions soutenues sont celles réalisées jusqu'au 31 décembre 2028.

Bernard CHARMILLON demande comment le calcul des sommes versées a été fait et s'il y a un rapport avec les quantités récupérées. Jean-Jacques BABE lui répond que la somme est forfaitaire et dépend du nombre d'habitants de la commune : elle est plus importante pour les communes importantes. Christian VILLAIN demande qui est CITEO. Jean-François NEYRAND lui indique que CITEO est un organisme qui favorise le recyclage.

#### **Après en avoir délibéré, le Conseil**

**- approuve la constitution d'un groupement entre la CoPLER, mandataire, et les communes volontaires membres de la CoPLER pour signature de la convention CITEO de soutien pour la lutte contre les déchets abandonnés jointe en annexe, par la CoPLER, en qualité de mandataire d'un groupement constitué de CoPLER et des communes volontaires du territoire de la CoPLER et ayant délibéré en ce sens avant le 30 juin 2024;**

**- approuve en tant que de besoin ladite convention de soutien,**

- autorise la CoPLER à signer, avec l'éco-organisme agréé CITEO, ladite convention de soutien .

## 5- Point sur les projets d'extension de l'école et de nouveau quartier

### PROJET D'EXTENSION DE L'ECOLE

Jean-François NEYRAND rappelle que les plans d'APS corrigés ont été transmis au conseil dès le 6 juin. Ces plans reprennent les grandes lignes de ce qui avait été évoqué en conseil en mai. L'architecte a maintenu un projet d'auvent dans l'angle sud de la cour dans la continuité du nouvel abri à jouet. Cet auvent pourra disparaître pour diminuer les coûts ; mais nous n'aurons le nouveau chiffrage qu'en fin de mois.

Nous avons prévu un escalier pour accéder à la terrasse. Nous pourrions peut-être déplacer cet escalier pour faire un accès direct à la terrasse depuis la rue de l'école : l'escalier serait beaucoup plus petit et pourrait être droit donc moins cher. Il serait bien sûr à sécuriser pour éviter tout accès interdit. Si le Conseil en est d'accord, cette proposition sera soumise à l'architecte pour voir si elle présente un intérêt.

**Après un examen attentif des plans, et après délibération, le Conseil à l'unanimité approuve l'APS présenté après suppression de l'auvent imaginé en fonds de cour.**

#### A) ACCORD POUR DEPOSER LE PERMIS DE CONSTRUIRE

Jean-François NEYRAND rappelle que le permis de construire doit être déposé rapidement car son délai d'instruction est long, 5 mois, car il s'agit d'un ERP (établissement recevant du public). Par ailleurs une « autorisation de travaux » (« AT ») doit être déposée. Cette autorisation est liée au statut d'ERP et déclenche les commissions de contrôle sécurité et accessibilité.

**Après délibération, à l'unanimité, le Conseil approuve le dépôt du permis de construire et de la demande d'autorisation de travaux sur la base des plans approuvés, le projet pouvant toutefois être ajusté pour répondre aux exigences du bureau de contrôle technique ou de l'instruction des dossiers d'urbanisme.**

#### B) CHOIX DU CONTROLEUR TECHNIQUE

Jean-François NEYRAND indique que la commune doit avoir recours à un contrôleur technique pour l'extension de l'école. Une proposition de SOCOTEC (document en

pièce jointe) a été reçue: cet organisme était déjà le contrôleur technique lors de la construction de l'école ce qui peut faciliter la liaison avec l'existant.

La mission consiste à vérifier la solidité des ouvrages, la sécurité des personnes dans les ERP, l'isolation thermique, l'isolation acoustique, l'accessibilité.

Les attestations sont ensuite transmises aux commissions sécurité et accessibilité pour avoir l'autorisation d'utiliser le bâtiment.

La proposition de SOCOTEC est de 6 000 euros HT.

Christian VILLAIN précise que l'attestation sur l'accessibilité est nécessaire pour le permis de construire. Anne-Laure LANGEVIN demande si d'autres organismes pourraient remplir cette mission. Jean-François NEYRAND lui répond que d'autres organismes pourraient parfaitement faire le travail mais que SOCOTEC est déjà intervenu lors de la construction et que cette société assure les contrôles électriques des bâtiments communaux. Bernard CHARMILLON précise qu'au moment de la construction de l'école SOCOTEC avait eu des exigences précises et qu'il vaut mieux assurer la cohérence des positions pour l'extension.

**Après délibération, à l'unanimité, le Conseil attribue la mission de contrôle technique décrite dans la proposition à SOCOTEC pour un prix de 6 000 euros HT.**

## Proposition commerciale

# Extension de l'école publique de Fourneaux v2 - Fourneaux

PASS CONFIANCE – 05 juin 2024

### Votre contact SOCOTEC Construction :

Pierre PEROUSE  
Responsable Commercial Régional  
Tel : 06 75 05 07 32  
Mail : pierreperouse@hotmail.com

SOCOTEC Agence Construction St-Etienne-Roanne  
Pôle Construction & Immobilier Rhône  
1, rue de la Logistique

42951 Saint-Etienne

### Interlocuteur CLIENT :

Jean-François NEYRAND  
Maire  
Tel : 06 07 26 23 93  
Mail : jean-francois.neyrand@orange.fr

COMMUNE DE FOURNEAUX  
HOTEL DE VILLE  
42470 FOURNEAUX

SOCOTEC CONSTRUCTION - S.A.S au capital de 9.116.700 euros – 834 157 513 RCS Versailles  
Siège social : 5, place des Frères Montgolfier- CS 20732 – Guyancourt - 78182 St-Quentin-en-Yvelines Cedex – France

# SOMMAIRE

1 SYNTHÈSE DE NOTRE OFFRE	20
2 VOTRE PROJET	22
Ses principales caractéristiques	22
Description et points particuliers	23
3 LA MISSION DE CONTROLE TECHNIQUE	24
Les missions de contrôle technique	24
Les prestations proposées	24
L'équipe	25
La méthodologie	26
Les délais	26
Les honoraires	27
4 LES VÉRIFICATIONS Électriques	28
La vérification initiale des installations électriques	28
5 LES ATTESTATIONS	29
L'attestation accessibilité handicapés	29
6 CONDITIONS DE PAIEMENT	30
7 CONDITIONS GÉNÉRALES ET SPÉCIALES	32

## 1 SYNTHÈSE DE NOTRE OFFRE

Nous vous remercions de nous consulter pour votre projet : Extension de l'école publique de Fourneaux v2 à Fourneaux.

Nous vous proposons le Pass Confiance qui a pour objectif de vous fournir les prestations qualitatives d'accompagnement suivantes :

MISSIONS DEMANDÉES	HONORAIRES HT
<b>MISSIONS DE BASE</b>	
Missions de controle technique (LP, SEI, PHa, TH-autres, HAND)	5 000,00 €
<b>VÉRIFICATIONS DES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES</b>	

<b>Vérification initiale des installations électriques</b>	600,00 €
<b>ATTESTATIONS</b>	
<b>Attestation accessibilité handicapés</b>	400,00 €
<b>TOTAL</b>	<b>6 000,00 €</b>

**Rappel de votre projet** : Extension de l'école publique de Fourneaux v2 à Fourneaux

V1 - [A] 2406109D0000007

Fait à Saint-Etienne, le 05 juin 2024

« Par l'acceptation de la présente offre, je reconnais avoir pris connaissance et j'accepte les conditions générales et les conditions spéciales correspondant aux missions listées dans le tableau des missions. »

Pour accord du Client	Pour SOCOTEC CONSTRUCTION SAS
Personne à contacter : _____ _____	Pierre PEROUSE Responsable Commercial Régional  <i>Signature :</i>
N° SIRET de la société à facturer : _____ _____	
Adresse de facturation : _____ _____	
Date : _____ _____	
<i>Signature et cachet de l'entreprise :</i>	Agence Construction St-Etienne-Roanne Pôle Construction & Immobilier Rhône 1, rue de la Logistique  42951 Saint-Etienne

NB : La présente proposition comporte 14 pages

## 2 VOTRE PROJET

### Ses principales caractéristiques

**Adresse de l'opération :**

Le Bourg  
42470 Fourneaux

**Nombre de bâtiments :** 1

**Stade d'avancement du projet :** APD/DCE

**Date prévisionnelle de démarrage des travaux :** 06/01/2025

**Durée prévisionnelle des travaux : 8,0 mois**

**Montant prévisionnel des travaux HT (hors VRD) : 375 400,00 €**

### Description et points particuliers

Opération : extension de l'école publique de Fourneaux

# 3 LA MISSION DE CONTROLE TECHNIQUE

**OBJECTIF** : Prévenir les aléas techniques lors de la conception et la réalisation de l'opération afin d'assurer la solidité de l'ouvrage, la sécurité des personnes et le confort des occupants.

## Les missions de contrôle technique

Vous nous avez sollicités pour les missions de Contrôle Technique suivantes :

- Mission LP, relative à la solidité des ouvrages et éléments d'équipements dissociables et indissociables
- Mission SEI, relative à la sécurité des personnes dans les ERP et IGH
- Mission PHa, relative à l'isolation acoustique des bâtiments autre que d'habitation
- Mission TH-autres bâtiments, relative à l'isolation thermique et aux économies d'énergie
- Mission HAND, relative à l'accessibilité des constructions pour les personnes handicapées

Ces missions font l'objet d'un chiffrage spécifique (cf. Synthèse de notre offre).

## Les prestations proposées

Nous vous proposons de réaliser les prestations suivantes par phase, adaptées à vos attentes et aux caractéristiques de votre projet :

### En phase Conception

Les actes obligatoires	Le + SOCOTEC
------------------------	--------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen de l'étude géotechnique</li> <li>- Examen des dossiers PC, APS, APD, PRO et DCE</li> <li>- RICT (Rapport Initial de Contrôle Technique) sur DCE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen de la notice de sécurité</li> <li>- Examen de la notice d'accessibilité</li> <li>- Réunions en phase amont</li> <li>- Réunion de présentation du RICT</li> <li>- Synthèse des avis au stade du RICT</li> </ul>
--	--

#### En phase Documents d'Exécution

Les actes obligatoires	Le + SOCOTEC
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen des documents relatifs (si couvert par le programme des travaux) : <ul style="list-style-type: none"> <li>- aux infrastructures</li> <li>- aux superstructures</li> <li>- au clos et couvert</li> <li>- aux équipements indissociables</li> <li>- aux installations électriques</li> <li>- au génie climatique</li> <li>- à la sécurité incendie</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Synthèses régulières (a minima trimestrielles) des avis</li> <li>- Consultation de la Direction Technique pour ouvrage complexe</li> </ul>

#### En phase Travaux (suivi d'Exécution)

Les actes obligatoires	Le + SOCOTEC
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présence à des RDV de chantier</li> <li>- Visites hors RDV de chantier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation de nos avis suspendus et défavorables en réunion de démarrage</li> </ul>

#### En phase Réception

Les actes obligatoires	Le + SOCOTEC
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remise du RFCT (Rapport Final de Contrôle Technique)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pré-rapport final environ un mois avant la réception</li> <li>- Participation à la commission de sécurité/accessibilité si elle existe</li> </ul>

### L'équipe

La mission est placée sous la responsabilité d'un ingénieur généraliste dénommé « Pilote » de l'opération. Le pilote est votre interlocuteur unique.

Il est suppléé afin de garantir la continuité de la mission en toute circonstance.

Il peut également solliciter les référents techniques nationaux de notre direction technique groupe sur des points particuliers.

Il planifie l'ensemble des interventions liées à la mission de contrôle technique et aux missions réglementaires contenues dans le Pass Confiance.

Pour votre opération, le pilote désigné sera **Mohamed TROUDI** (sous réserve de disponibilité au moment de l'acceptation de la présente offre)

En fonction des plans de charges de nos équipes, il pourra être remplacé par un intervenant qualifié de notre agence.

## La méthodologie

L'ensemble de nos prestations est réalisé au moyen de notre outil informatique Rapsotec, véritable mémoire du chantier et support pour tous les intervenants.

### Une diffusion par courriel

Rapsotec permet une communication directe de l'ensemble des avis émis par SOCOTEC par courriel.

### Des éléments toujours à jour

A chaque nouvelle édition, vous recevez instantanément vos rapports modifiés par courriel. Ces éléments sont numérotés et incrémentés spécifiquement pour votre opération.

### Une lecture facilitée

Grâce à la liste récapitulative, vous avez une vision exhaustive des observations en cours non suivies d'effet. Leur classement par livrable facilite la consultation des observations pour le Maître d'ouvrage, la maîtrise d'œuvre et les entreprises.

### Des informations hiérarchisées

Les observations regroupées dans les listes récapitulatives sont hiérarchisées en fonction de leur degré d'importance : suspendu et défavorable.

### Une traçabilité totale de nos avis

Grâce à l'intégration de l'ensemble des éléments du projet dans Rapsotec, tous les avis émis par nos ingénieurs bénéficient d'une traçabilité totale : justification des levées de réserves, points sur les documents non reçus et intégration de tous les documents entrants dont les courriels.

**Le + Socotec : Des avis clairs, précis et intelligibles.**

*Rappel du principal référentiel réglementaire :*

- *Loi n° 78-12 du 4 janvier 1978 relative à la responsabilité et à l'assurance dans le domaine de la construction*
- *Norme NFP 03-100 de septembre 1995 de contrôle technique*

## Les délais

PRESTATIONS SOCOTEC	DELAÏ EN JOURS / FREQUENCE
Avis sur document de conception	10

Élaboration du RICT sur PRO/DCE	15
Avis sur documents d'exécution	10
Fiches de visite de chantier	2
Liste récapitulative des avis	Trimestrielle
Pré-RFCT	30 jours avant réception
RFCT	10 jours après réception

Ces délais peuvent bien évidemment être réduits si le contexte du projet le nécessite.

## Les honoraires

Les honoraires pour assurer la mission de contrôle technique telle que définie ci avant s'élèvent à :

- Mission de base souhaitée : **5 000,00 € H.T** soit **1,11 %** du montant TTC des travaux.

Le mois supplémentaire de chantier (hors recommandations) pourra donner lieu à une facturation de **600,00 € H.T / mois**.

**Le + Socotec** : Nous pouvons également vous accompagner dans le cadre de la constitution des dossiers d'Installations Classées pour la Protection de l'Environnement.

# 4 LES VÉRIFICATIONS ÉLECTRIQUES

## La vérification initiale des installations électriques

PRESTATIONS SOCOTEC MISSION HGAD	MONTANT DES HONORAIRES EN € HT
- Visite du site par un spécialiste - Vérifications, relevés, mesures exhaustives de l'installation électrique - Fourniture du rapport	600,00 €

*Rappel du principal référentiel réglementaire :*

- *Article R.4226-14 du code du travail*
- *Arrêté du 26 Décembre 2011 relatif aux vérifications ou processus de vérification des installations électriques ainsi qu'au contenu des rapports correspondants*

# 5 LES ATTESTATIONS

Au-delà de leur caractère obligatoire, ces attestations :

- sont à joindre à la Déclaration d’Achèvement de Travaux en mairie (à annexer au CERFA 13 408\_02)
- peuvent également vous être demandées lors des Contrôles du respect des Règles de la Construction (CRC) exercés par l’administration jusqu’à 6 ans après la livraison de l’opération (selon article L 181-1 du Code de la Construction).

Elles sont indépendantes des missions de Contrôle Technique normatives.

## L’attestation accessibilité handicapés

PRESTATIONS SOCOTEC MISSION HCDA	MONTANT DES HONORAIRES EN € HT
<ul style="list-style-type: none"><li>- Visite de l’intégralité du bâtiment et de ses abords avant réception</li><li>- Relevés et mesures exhaustifs visant à statuer sur la conformité vis-à-vis des référentiels réglementaires</li><li>- Rédaction de l’attestation finale d’accessibilité handicapés</li></ul>	400,00 €

Rappel du principal référentiel réglementaire :

- *Arrêté du 8 décembre 2014 fixant les dispositions prises pour l'application des articles R. 111-19-7 à R. 111-19-11 du code de la construction et de l'habitation et de l'article 14 du décret n° 2006-555 relatives à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public situés dans un cadre bâti existant et des installations existantes ouvertes au public*
- *Arrêté du 20 avril 2017 relatif à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public lors de leur construction et des installations ouvertes au public lors de leur aménagement.*

# 6 CONDITIONS DE PAIEMENT

Nos conditions de paiement font l'objet des échéanciers suivants :

Échéancier CT	Répartition
Honoraires dus à la signature	5,00 %
Honoraires Avancement conception 1	5,00 %
Honoraires Avancement conception 2	5,00 %
Honoraires dus à la remise du RICT	15,00 %
Honoraires au démarrage des travaux	10,00 %
Honoraires en cours de travaux	55,00 %
Honoraires dus à la remise du RFCT	5,00 %

Échéancier Mesures et Attestations	Répartition
Honoraires au démarrage des travaux	15,00 %
Honoraires en cours de travaux	55,00 %
Honoraires dus à la remise de l'attestation	30,00 %

Échéancier Autres missions	Répartition
Honoraires dus à la signature	10,00 %
Honoraires dus à la fin de la mission	90,00 %

**La présente proposition, dont la validité est de 3 mois, constituera le contrat après signature en page 4.**

Les pièces contractuelles qui constituent cette commande sont par ordre de priorité décroissante :

- Les conditions Générales et Spéciales jointes à la présente offre
- La norme NFP 03-100 relative à la mission de Contrôle Technique

**Conditions de paiement - Modalités de règlement :**

Nos honoraires seront révisables par application de la formule de révision  $0.000+1.000 I_m/I_o$  ( $I_m$  étant l'indice Ingénierie du mois de facturation et  $I_o$  l'indice du mois d'établissement de l'offre).

Les honoraires et frais majorés du montant de la TVA 20%, seront réglés et versés suivant l'échéancier proposé ci-dessus.

Ces paiements seront faits à 30 jours date de facture à SOCOTEC Construction par virement bancaire uniquement (au profit du compte suivant RIB indiqué sur nos factures).

# 7 CONDITIONS GÉNÉRALES ET SPÉCIALES

Missions proposées	Conditions Générales correspondantes	Conditions Spéciales correspondantes
<b>Missions de controle technique (LP, SEI, PHa, TH-autres, HAND)</b>	CONDITIONS GENERALES CG-SOC-CONS-CTC	CONDITIONS SPECIALES CS-SOC-CONS-CONTROLE TECHNIQUE
<b>Vérification initiale des installations électriques (HGAD)</b>	CONDITIONS GENERALES CG-SOC-CONS-AUTRES	CONDITIONS SPECIALES CS-SOC-SCT-VERIFICATION TECHNIQUE
<b>Attestation accessibilité handicapés (HCDA)</b>	CONDITIONS GENERALES CG-SOC-CONS-AUTRES	CONDITIONS SPECIALES CS-SOC-SCT- ATTESTATIONS MESURES

Les Conditions Générales et les Conditions Spéciales sont mises à la disposition des CLIENTS sur le Site Socotec.fr où elles sont directement consultables.

Nous vous invitons à y accéder en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.socotec.fr/conditionsgenerales-socotec-construction-immobilier>

Après cette attribution, Jean-François NEYRAND évoque la question de l'assurance Dommages ouvrages à souscrire éventuellement pour l'extension de l'école. Jean-Jacques BABE rappelle que cette assurance n'est pas obligatoire pour les collectivités. Mais elle permet de bénéficier de réparations ou d'avances pour faire les travaux nécessaires en cas de dommage de nature à mettre en cause la responsabilité professionnelle et décennale du constructeur. L'assurance se retourne contre les auteurs du dommage et/ou contre leurs garants dans que l'assuré ait à attendre la fin des recours pour que les travaux nécessaires soient réalisés. Jean-François NEYRAND indique que la question de la souscription n'est pas posée aujourd'hui mais qu'elle va rapidement se poser.

### **PROJET DE NOUVEAU QUARTIER**

Jean-François NEYRAND indique qu'il a contacté le cabinet ZEPPELIN (Olivier LERUTH) pour savoir où en est le projet de permis d'aménager. Les documents devraient être disponibles fin juin, début juillet. Le dossier a pris du retard en raison d'un retard de la société en charge de l'étude lois sur l'eau.

### **6- CONTROLE MICROBIOLOGIQUE DU RESTAURANT SCOLAIRE**

Jean-François NEYRAND explique que la convention avec la société CEVA devenue QUALTECH AGROBIO en charge des analyse microbiologiques du restaurant scolaire s'est achevée. Ces analyses sont nécessaires et elles sécurisent le fonctionnement du restaurant. La société QUALTECH propose le renouvellement pour deux ans, de juin 2024 à juin 2026 pour un coût HT annuel de 626,55 euros, étant précisé qu'en cas d'anomalie des analyses complémentaires payantes devront être faites à des tarifs prévus dans la convention. Le prix n'est pas modifié par rapport au passé.

Le texte de la convention est joint en annexe. Il est proposé au conseil d'approuver le projet de convention et de donner au maire tout pouvoir pour la signer et la mettre en vigueur.

Aurélié CHEVRON précise que le contrôle est conseillé mais n'est pas obligatoire. Mais elle pense qu'il faut avoir ce système de contrôle.

**Après délibération, à l'unanimité, le Conseil donne son accord à la signature de la convention proposée avec la société QUALTECH AGRO BIO aux conditions proposées.**



***Cette proposition contient des informations confidentielles à l'usage exclusif du destinataire mentionné ci-dessous.***

**Référence de devis AGROBIO :** PBLD24061334-1  
**Référence client :** 11730  
**Date du devis :** 5 juin 2024  
**Proposition valable jusqu'au :** 3 septembre 2024

Société	
<b>Dénomination</b>	<b>MAIRIE DE FOURNEAUX</b>
<b>Adresse</b>	<b>RESTAURANT SCOLAIRE 42470 FOURNEAUX</b>
<b>Contact</b>	Madame SAYNARD Patricia
<b>Fonction / Service</b>	Secrétaire de Mairie
<b>Téléphone fixe</b>	04 77 62 46 46
<b>Mobile</b>	
<b>E-mail</b>	mairie.fourneaux@coplex.fr
RECONDUCTION DE CONTRAT avec tarifs applicables du 01/06/2024 au 30/06/2026	
Analyses microbiologiques alimentaires et de surfaces + analyses EAU	
Documents consultables et Pièces jointes	

- Conditions générales de vente : [www.qualtech-groupe.com/conditions-generales-de-vente/](http://www.qualtech-groupe.com/conditions-generales-de-vente/)  
 - Annexes techniques COFRAC : [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

GN/ENR/031 Rév 15  
2/12

VOS CONTACTS & LES LABORATOIRES DU GROUPE QUALTECH

<p>Votre contact privilégié - Commercial</p>	<p><b>Frédéric MASSON :</b> Directeur Commercial et Commercial Sud-Est</p> <p><b>Cindy FOURNIER :</b> Responsable Back-Office - Assistante commerciale</p>	<p><b>06 79 41 68 12</b> frederic.masson@qualtech-groupe.com</p> <p><b>03 83 44 98 72</b> cindy.fournier@qualtech-groupe.com</p>
<p>Logistique QUALTECH Groupe</p>	<p><b>Responsable Logistique et Prélèvement Groupe :</b></p>	<p>Christophe HORNUEL Téléphone : 06 84 64 02 91 E-Mail : christophe.hornuel@qualtech-groupe.com</p>
	<p><b>Responsable Logistique de votre secteur :</b></p>	<p><b>Fanny DEBOUCHE</b> Téléphone : 06 02 00 88 18 E-mail : fanny.debouche@qualtech-groupe.com</p>
 <p>Code laboratoire : NAN</p>	<p><b>Laboratoire QUALTECH</b> Pôle Technologique de Nancy Brabois 7 rue du Bois de la Champelle - BP 86 54503 VANDOEUVE CEDEX France Tél : 03 83 44 88 00 / Fax : 03 83 44 12 90</p> <p><i>Accreditation COFRAC Essais n°1-0248 (Portée disponible sur www.cofrac.fr)</i></p>	<p><b>Responsable Qualité :</b> pascal.schnekenburger@qualtech-groupe.com</p> <p><b>Responsable Laboratoire Sécurité Alimentaire - Contaminants :</b> gregoire.delannoy@qualtech-groupe.com  <b>Responsable Production Laboratoire Sécurité Alimentaire - Contaminants :</b> audrey.renault@qualtech-groupe.com  <b>Responsable Laboratoire Matières Premières - Boissons :</b> sandrine.bagnon@qualtech-groupe.com  <b>Responsable Adjointe Matières Premières - Boissons :</b> melanie.acary@qualtech-groupe.com  <b>Responsable Laboratoire - Meunerie :</b> michael.benigna@qualtech-groupe.com</p> <p><b>Réception des échantillons :</b> secretariat.reception@qualtech-groupe.com  <b>Secrétariat envoi des résultats :</b> secretariat.envoi@qualtech-groupe.com</p>
 <p>Code laboratoire : PAU</p>	<p><b>Laboratoire A Bio C PAU</b> Abiopole - Route de Samadet 64 410 ARZACQ Tél : 05 59 04 49 20 / Fax : 05 59 04 49 30</p> <p><i>Accreditation COFRAC Essais n°1-0905 (Portée disponible sur www.cofrac.fr)</i></p>	<p><b>Responsable Qualité :</b> isabelle.duplantier@qualtech-groupe.com</p> <p><b>Responsable Laboratoire Chimie :</b> aurelien.darracq@qualtech-groupe.com  <b>Responsable Laboratoire Microbiologie :</b> celine.seville@qualtech-groupe.com  <b>Responsable Laboratoire Biologie Moléculaire :</b> alan.diot@qualtech-groupe.com</p> <p>E-mail : abioc@qualtech-groupe.com</p>
 <p>Code laboratoire : BLD</p>	<p><b>Laboratoire AGROBIO Bar Le Duc</b> Chemin des Romains 55 000 BAR LE DUC Tel: 03 29 79 96 00 / Fax:03 29 79 96 10</p> <p><i>Accreditation COFRAC Essais n°1-6955 (Portée disponible sur www.cofrac.fr)</i></p>	<p><b>Responsable Qualité :</b> amandine.pierrel@qualtech-groupe.com</p> <p><b>Responsable Microbiologie :</b> lydie.durand@qualtech-groupe.com  <b>Service Client :</b> sandrine.viard@qualtech-groupe.com  <b>Service Audits et Formations :</b> audit-formation@qualtech-groupe.com</p> <p>E-mail : barleduc@qualtech-groupe.com</p>
 <p>Code laboratoire : ALE</p>	<p><b>Laboratoire AGROBIO Alençon</b> Rue Paul Girod - Pôle d'activités d'Ecouvres 61 250 DAMIGNY Tel: 02 33 28 19 72 / Fax: 02 33 28 04 91</p> <p><i>Accreditation COFRAC Essais n°1-1829 (Portée disponible sur www.cofrac.fr)</i></p>	<p><b>Responsable Qualité :</b> samuel.cochin@qualtech-groupe.com</p> <p><b>Responsable Laboratoire Microbiologie :</b> laurent.thomas@qualtech-groupe.com  <b>Responsable Production :</b> jessie.fouquet@qualtech-groupe.com  <b>Service Audits et Formations :</b> audit-formation@qualtech-groupe.com</p> <p><b>Secrétariat :</b> alencon@qualtech-groupe.com</p>
 <p>Code laboratoire : REN</p>	<p><b>Laboratoire AGROBIO Rennes</b> ZA de l'éperon 3 Ter, impasse Pierre-Gilles de Gennes 35170 BRUZ Tél : 02 99 14 70 50 / Fax : 02 99 14 70 51</p> <p><i>Accreditation COFRAC Essais n°1-1982 (Portée disponible sur www.cofrac.fr)</i></p>	<p><b>Responsable Qualité :</b> emilie.cuvier@qualtech-groupe.com</p> <p><b>Responsable Technique et Développement :</b> damien.lecom@qualtech-groupe.com  <b>Responsable Production :</b> veronique.eon@qualtech-groupe.com</p> <p><b>Réception :</b> reception.rennes@qualtech-groupe.com  <b>Secrétariat :</b> secretariat.rennes@qualtech-groupe.com</p>

Informations supplémentaires, observations

Une description du processus de traitement des réclamations est mise à disposition de toute partie intéressée sur demande.

 Agence d'information génétique Code laboratoire : MON	<b>Laboratoire ADN ID</b> 830, avenue du Campus AGROPOLIS BALLARGUET 34980 MONFERRIER-sur-LEZ Tél : 04 30 00 30 20  Accreditation COFRAC Essais n°1-6341 <i>(Portée disponible sur www.cofrac.fr)</i>	<b>Responsable Qualité</b> : isabelle.duplantier@qualtech-groupe.com  <b>Responsable de Site</b> : fabienne.moreau@qualtech-groupe.com
 Centre de Recherche, Expertises et Contrôles des Aliments et de l'Environnement Code laboratoire : CRECALE	<b>CRECALE</b> ZAC VALENTIN NORD LE PRE BRENOT 25870 CHATILLON-LE-DUC Tél. : 03 81 53 42 42	<b>Responsable de Site</b> : jessica.chenet@qualtech-groupe.com  <b>Responsable Technique</b> : olivier.vilquin@qualtech-groupe.com  E-mail : crecale@qualtech-groupe.com
<b>Plan de continuité de l'activité</b>		
En cas d'incapacité momentanée du laboratoire à réaliser tout ou partie de la prestation contractuelle et dans le cadre du plan de continuité de l'activité, les échantillons pourront être analysés sur un autre site du groupe et selon la portée d'accréditation correspondante.		
<b>Sous-traitance</b> (code ST dans nos tarifs)		
En cas d'incapacité momentanée du laboratoire à réaliser tout ou partie de la prestation contractuelle, êtes vous d'accord pour qu'une sous-traitance du (ou des) paramètre(s) concerné(s) soit réalisée ?	<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	
<b>Conservation des échantillons avant destruction</b>		
A défaut d'indication de votre part, les échantillons seront conservés suivant les procédures internes du laboratoire qui réalise l'analyse. L'information est disponible sur simple demande auprès du laboratoire.		
<b>Règles d'utilisation de l'accréditation et du logo COFRAC</b>		
- Les clients du laboratoire ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (logo COFRAC + mention Essais) du laboratoire, en dehors de la reproduction intégrale des documents que le laboratoire leur a émis notamment les rapports d'essais. - La règle ci-dessus ne s'applique pas aux organismes certifiés par des organismes certificateurs accrédités pour des activités de certification de Systèmes de Management ou de Produits. Dans ce cas, le client consultera le laboratoire pour les règles d'utilisation de la marque d'accréditation. - En cas d'usage erroné porté à notre connaissance, nous nous réservons le droit d'en informer le Cofrac.		

GN/ENR/031 Rév 15

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES complémentaires OBLIGATOIRES en cas de suspicion								
BLD	ISARA ou ISALMA	Confirmation Salmonelles / 25 g, en cas de suspicion de Salmonelle	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/18		OUI			<b>10,00 €</b>

BLD	ALOACONF ou COMPACONF	Confirmation de <i>Listeria monocytogenes</i> , en cas de suspicion de <i>Listeria monocytogenes</i>	AES 10/03-09/00 ou BKR 23/02-11/02	Non détecté	OUI					10,00 €
BLD	ALOACOUNTP ou COMPACOUNT	Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> / g : en cas de résultat positif de <i>Listeria monocytogenes</i>	AES 10/05-09/06 ou BKR 23/05-12/07		OUI					15,00 €
BLD	TSTAPH	Recherche d'Entérotoxines de staphylocoques / 25g Si Staphylocoques à coagulase positive > 100 000 ufc/g.	NF EN ISO 19020	Non détecté	OUI					110,00 €

3/12

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES											
Société		MAIRIE DE FOURNEAUX RESTAURANT SCOLAIRE 42470 FOURNEAUX									
Référence de devis		PBLD24061334-1									
Référence Client		11730									
FORFAIT PRESTATION ANNUELLE											
Services inclus dans la prestation : Interlocuteur dédié - Assistance téléphonique Consultation et synthèse des résultats sur notre portail Web (merci de demander vos identifiants d'accès)											
Laboratoire	Code	Logistique par dossier						Fréquence	Fréquence Annuelle	Tarif Unitaire € HT	Tarif Total € HT
Agrobio	DEPLAHA	Déplacement de notre technicien ET Prélèvements d'échantillons par le laboratoire en vue d'analyses microbiologiques réalisés sous accréditation <b>COEBAAC</b> selon les méthodes internes LOG/INS/009, LOG/INS/012 et LOG/INS/013. <i>(sont concernés : - produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain - surfaces d'environnement agroalimentaire).</i> Facturé en cas de déplacement infructueux (absence ou absence d'échantillons) ou en cas de demande d'annulation inférieur à 48h						Quadrimestrielle	3	55,00 €	165,00 €
Agrobio	DEPLAHAURG	Déplacement / Collecte ou Prélèvements EN URGENCE à la demande du client (sous 72h hors week-end et jours fériés)								95,00 €	
Laboratoire	Code	Logistique et Frais Administratif par échantillon (en plus des frais logistique par dossier)						Fréquence	Fréquence Annuelle	Tarif Unitaire € HT	Tarif Total € HT
BLD	FRAISDESTRU	Frais administratifs / Prise en charge / Préparation par échantillon.							18	3,50 €	Offert
		Frais de destruction par échantillon.							18	0,95 €	17,10 €
Laboratoire	Code	Détermination	Germes	Méthodes	Critères	Accréditation (cf page 2)	Quantité nécessaire	Volume analyses / passage	Volume analyses / an	Tarif Unitaire € HT / analyse	Tarif Total € HT
BLD	SA_	Bilan microbiologique selon SAISINE AFSSA (2007-SA-0174 + critères CE 2073/2005)	Bacillus Clostridium perfringens  Staphylocoques Escherichia coli Germes aérobies Bactéries lactiques Salmonelles	Selon la matrice		OUI OUI OUI OUI OUI OUI OUI	100 grammes	2	6	33,00 €	198,00 €
BLD	ALOA ou COMPA	Recherche <i>Listeria monocytogenes</i> : Recherche dans 25g		AES 10/03-09/00 ou BKR 23/02-11/02	Non détecté	OUI	100 grammes	1	3	19,00 €	57,00 €
BLD	LAMCOLI	Contrôle microbiologique des surfaces (lames bigélosées) : Type de surfaces : ustensiles, plan de travail...	Flore totale Coliformes totaux	Méthode interne	25 - 100 < 1	-		2	6	11,50 €	69,00 €
BLD	ALOE ou ALOACHIF ALOAECOU	Recherche <i>Listeria monocytogenes</i> sur chiffonnette ou écouvillon		AES 10/03-09/00 ou AES 10/05-09/06 ou BKR 23/02-11/02	Non détecté	OUI		1	3	22,00 €	66,00 €

Le laboratoire rend des avis de conformité sur les résultats selon un plan à deux classes. Sur demande, le laboratoire pourra proposer la mise en place d'un plan à 3 classes dont les modalités devront être définies lors de la mise en place des prestations. En cas d'analyse flore aérobie mésophile et flore lactique en simultané, lors du dépassement du critère pour le paramètre flore aérobie mésophile, un ratio flore aérobie mésophile/flore lactique pourra être calculé. Le résultat du ratio participe alors à l'élaboration de la conclusion.

HYDROLOGIE : Microbiologie et chimie des eaux selon les critères laboratoires											
<input checked="" type="checkbox"/> AUTOCONTROLE <input type="checkbox"/> REGLEMENTAIRE											
Analyses de Potabilité : Selon l'arrêté du 21 janvier 2010 modifiant l'arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux fournies par un réseau de distribution											
Laboratoire	Code	Logistique et Frais Administratif par échantillon (en plus des frais logistique par dossier)						Fréquence	Fréquence Annuelle	Tarif Unitaire € HT	Tarif Total € HT
Agrobio	FRAISDESTHY	Prélèvement et échantillonnage d'eaux par le laboratoire en vue d'analyses microbiologiques et physico-chimiques réalisés sous accréditation <b>COEBAAC</b> selon l'origine : - eaux de consommation : prélèvement à la ressource, en production et en distribution - méthode FD 90-520 - eaux de loisir traitées : piscine... - méthode FD 90-521 - eaux chaudes de réseaux sanitaires - méthode FD 90-522 - eaux de Tour Aérorefrigérantes - méthode FD 90-522. Facturé en cas de déplacement infructueux (absence ou absence d'échantillons)							1	8,50 €	8,50 €
BLD	FRAISDESTRU	Frais administratifs / Prise en charge / Préparation par échantillon.							1	3,50 €	Offert
		Frais de destruction par échantillon.							1	0,95 €	0,95 €

Le flaconnage doit être adapté (à voir avec le technicien hygiéniste ou le laboratoire)

Pour les analyses bactériologiques, la température de conservation et de transport des échantillons est de 5°C/-3°C.

Pour analyses de légionelles, la température de conservation et de transport des échantillons est ambiante.

Laboratoire	Code	Détermination	Germes	Méthodes	Critères	Accréditation (cf page 2)	Quantité nécessaire	Volume analyses /passage	Volume analyses /an	Tarif Unitaire € HT /analyse	Tarif Total € HT
BLD	D1F	Bilan microbiologique de type D1 sur eau de consommation	Micro-organismes à 22°C/ml	NF EN ISO 6222	-	OUI	500ml		1	45,00 €	45,00 €
			Micro-organismes à 36°C/ml	NF EN ISO 6222	-						
			Coliformes totaux/100ml	NF EN ISO 9308-1	< 1						
			Escherichia coli/100ml	NF EN ISO 9308-1	< 1						
			Entérocoques intestinaux/100ml	NF EN ISO 7899-2	< 1						
Spores de ASR /100ml	NF EN 26461-2	< 1									

# L'analyse est rendue sous accréditation suivant le respect des délais entre prélèvement et analyse comme indiqué dans la norme ISO 19458:2006.

**En cas de non-respect des délais d'acheminement indiqués dans la norme ISO 19458 : 2006 , soit**

12 heures pour les micro-organismes revivifiables à 22 et 36°C , les pseudomonas aeruginosa et les Staphylocoques pathogènes, 18 heures pour les coliformes totaux, les Escherichia coli et les Entérocoques intestinaux,

72 heures pour les spores de micro-organismes anaérobies sulfito- réducteurs, les résultats obtenus pour ces paramètres ne pourront pas être rendus sous couvert de l'accréditation. Ils ne seront par conséquent ni présumés conformes au référentiel d'accréditation ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux. Le rapport d'essai ne pourra pas être affiché ou transmis à des tiers (public ou autorités).

# Cas des analyses autocontrôlées :

Sauf en cas de demande spécifique, compte tenu des délais liés à la distance entre le site client et le laboratoire ainsi qu'à l'organisation des tournées de prélèvement, les résultats sont majoritairement rendus sans mention de l'accréditation.

Cas des analyses réglementaires :

Le laboratoire s'organise pour que l'analyse soit réalisée dans les délais normatifs.

La signature du devis vaut acceptation des dispositions du laboratoire en terme de délais de mise en analyse et de leurs conséquences sur le rendu des résultats.

HT €	TVA	TVA	TTC €

Montant annuel de la prestation (prévisionnel) 125,31 €  
626,55 €  
751,86 €

20%



G  
N  
/  
E  
N  
R  
/  
0  
3  
1  
R  
é  
v  
1  
5

4/12

Société		MAIRIE DE FOURNEAUX RESTAURANT SCOLAIRE 42470 FOURNEAUX
Référence de devis	PBLD24061334-1	
Référence Client	11730	

ANALYSES COMPLEMENTAIRES à la demande

Laboratoire	Code	Détermination	Germes	Méthodes	Critères	Accréditation (cf page 2)	Quantité nécessaire	Volume analyses /passage	Volume analyses /an	Tarif Unitaire € HT /analyse
BLD	SARA ou SALMA	Recherche de Salmonelles / 25 g		BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI			A la demande	19,25 €
BLD	SARAE ou SALMAE	Recherche de Salmonelles sur surface		BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	-			A la demande	22,25 €

HYDROLOGIE à la demande : Microbiologie et chimie des eaux selon les critères laboratoires  
 AUTOCONTROLE  REGLEMENTAIRE

Selon l'arrêté du 1er février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

Laboratoire	Code	Logistique et Frais Administratif par échantillon (en plus des frais logistique par dossier)	Fréquence	Fréquence Annuelle	Tarif Unitaire €
Agrobio	FRAIDESTHY	Prélèvement et échantillonnage d'eaux par le laboratoire en vue d'analyses microbiologiques et physico-chimiques réalisés sous accréditation COFRAC selon l'origine : eaux de consommation : prélèvement à la ressource, en production et en distribution - méthode FD T 90-520 90-520 - eaux de loisir traitées : piscine, ... - méthode FD T 90-521 - eaux chaudes de réseaux sanitaires - méthode FD T 90-522. - eaux de Tour Aérorefrigérantes - méthode FD T 90-522. Facturé en cas de déplacement infructueux (absence ou absence d'échantillons)		A la demande	8,50 €

BLD		Frais administratifs / Prise en charge / Préparation <u>par échantillon</u>						A la demande	3,50 €
BLD	FRAISDESTRU	Frais de destruction <u>par échantillon</u>						A la demande	0,95 €
BLD	DLEG	<p>Recherche et dénombrement des Legionella spp et Legionella pneumophila dans le réseau d'eau chaude sanitaire :</p> <p><u>Sur circuit bouclé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fond de ballon ou à défaut départ ECS ou point le plus proche</li> <li>• retour de boucle</li> <li>• point d'usage le plus éloigné (douche en maîtrise du réseau) Sur circuit</li> </ul> <p><u>non bouclé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fond de ballon ou à défaut départ ECS ou point le plus proche</li> <li>• point d'usage le plus éloigné (douche en maîtrise du réseau)</li> <li>• point d'usage le plus éloigné (douche en maîtrise du réseau)</li> </ul>	NF T 90-431	< 1 000	OUI			A la demande	89,00 €
BLD	ILEG	En cas de dénombrement positif en legionella spp, une identification de legionella pneumophila sera réalisée. (Test d'agglutination au latex)	NF T 90-431	-					29,00 €
<b>AUDITS ET FORMATIONS - Facturé en cas de demande d'annulation inférieur à 48h</b>									
Agrobio	-	Audit d'hygiène (1 heure)						A la demande	110,00 €
Agrobio	-	Audit d'hygiène (2 heures)						A la demande	200,00 €
Agrobio	-	Audit d'hygiène (demi journée)						A la demande	350,00 €
Agrobio	-	<p>Formation aux bonnes pratiques d'hygiène conformes aux principes de l'HACCP (1 jour sur site - soit 7 heures)</p> <p>Rappel de la réglementation, Bonnes Pratiques d'Hygiène, Enregistrements, HACCP, Traçabilité, allergènes.</p> <p>Le programme de formation vous sera transmis sur demande</p>						A la demande	Sur devis

GN/ENR/031 Rév 15

Reprise d'analyse et réédition des rapports

En cas de demande de reprise d'analyse et de confirmation de la première valeur par le laboratoire, cette analyse sera facturée.  
Si après l'envoi du rapport, une nouvelle réédition est demandée (expression de résultat, incertitude, langue anglaise etc...) la prestation sera facturée selon nos CGV.



Le personnel des laboratoires est tenu au secret professionnel et s'est engagé à ne pas communiquer à des tierces personnes, tant physiques que morales, les résultats des analyses, sauf accord écrit de la part du client.

5/12

INFORMATIONS SUR LA PRESTATION - Collecte / Prélèvements											
Société	MAIRIE DE FOURNEAUX RESTAURANT SCOLAIRE 42470 FOURNEAUX										
Référence de devis	PBLD24061334-1										
Référence Client	11730										
Collecte / prélèvement											
Adresse lieu de passage	MAIRIE DE FOURNEAUX RESTAURANT SCOLAIRE 42470 FOURNEAUX										
Personne(s) à contacter si besoin sur le lieu de prélèvement et prévenir de notre passage	<table border="0"> <tr> <td>NOM - Prénom :</td> <td>NOM - Prénom :</td> </tr> <tr> <td>Numéro de téléphone FIXE :</td> <td>Numéro de téléphone FIXE :</td> </tr> <tr> <td>Numéro de téléphone PORTABLE :</td> <td>Numéro de téléphone PORTABLE :</td> </tr> <tr> <td>Mail :</td> <td>Mail :</td> </tr> </table>	NOM - Prénom :	NOM - Prénom :	Numéro de téléphone FIXE :	Numéro de téléphone FIXE :	Numéro de téléphone PORTABLE :	Numéro de téléphone PORTABLE :	Mail :	Mail :		
NOM - Prénom :	NOM - Prénom :										
Numéro de téléphone FIXE :	Numéro de téléphone FIXE :										
Numéro de téléphone PORTABLE :	Numéro de téléphone PORTABLE :										
Mail :	Mail :										
Jour(s) de collecte / prélèvement souhaité(s) ou Horaires d'ouverture	<table border="0"> <tr> <td>Lundi matin de .....h..... à .....h.....</td> <td>Lundi après-midi de .....h..... à .....h.....</td> </tr> <tr> <td>Mardi matin de .....h..... à .....h.....</td> <td>Mardi après-midi de .....h..... à .....h.....</td> </tr> <tr> <td>Mercredi matin de .....h..... à .....h.....</td> <td>Mercredi après-midi de .....h..... à .....h.....</td> </tr> <tr> <td>Jeudi après-midi de .....h..... à .....h.....</td> <td>Jeudi matin de .....h..... à .....h.....</td> </tr> <tr> <td>Vendredi matin de .....h..... à .....h.....</td> <td>Vendredi après-midi de .....h..... à .....h.....</td> </tr> </table>	Lundi matin de .....h..... à .....h.....	Lundi après-midi de .....h..... à .....h.....	Mardi matin de .....h..... à .....h.....	Mardi après-midi de .....h..... à .....h.....	Mercredi matin de .....h..... à .....h.....	Mercredi après-midi de .....h..... à .....h.....	Jeudi après-midi de .....h..... à .....h.....	Jeudi matin de .....h..... à .....h.....	Vendredi matin de .....h..... à .....h.....	Vendredi après-midi de .....h..... à .....h.....
Lundi matin de .....h..... à .....h.....	Lundi après-midi de .....h..... à .....h.....										
Mardi matin de .....h..... à .....h.....	Mardi après-midi de .....h..... à .....h.....										
Mercredi matin de .....h..... à .....h.....	Mercredi après-midi de .....h..... à .....h.....										
Jeudi après-midi de .....h..... à .....h.....	Jeudi matin de .....h..... à .....h.....										
Vendredi matin de .....h..... à .....h.....	Vendredi après-midi de .....h..... à .....h.....										
Zone de vacances scolaires et/ou dates de fermetures annuelles											
Conditions de collecte / Prélèvement	<input checked="" type="checkbox"/> Prélèvements réalisés par un technicien hygiéniste <input type="checkbox"/> Collecte par notre préleveur ou transporteur de vos échantillons préparés par vos soins (voir annexe "conditions de prélèvement des échantillons microbiologique")										
Mise en place d'un Bon de Commande Automatique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non											
Le laboratoire assure le prélèvement et/ou le ramassage des échantillons à l'aide de son équipe de techniciens préleveurs dotés de matériels et de moyens de transport permettant de sécuriser ces opérations, et respecter les exigences normatives et réglementaires. Les véhicules sont dotés d'enceintes réfrigérées munies de sondes enregistreuses de température en continu. Les containers de transport sont conçus pour maintenir la chaîne du froid. La température à réception des enceintes est relevée. En cas de problème, le client est contacté. <b>Toute demande de déplacement en urgence sous 48 à 72 heures sera facturée 95€ HT.</b> <b>Toute demande de déplacement en urgence sous 24 heures sera facturée 135€ HT.</b>											
Méthodes d'analyses											
Les références des méthodes sont données à titre indicatif. Le laboratoire se réserve le droit de choisir la méthode la plus adaptée à l'échantillon. Les incertitudes d'analyses peuvent être fournies sur simple demande											
Délai standard de rendu de résultats											
Délai à réception des échantillons (ce délai est donné à titre indicatif et ne constitue pas un engagement de la part du laboratoire). > Microbiologie = 5 jours ouvrés > Hydrologie = Entre 5 et 15 jours ouvrés > Chimie = Entre 5 et 15 jours ouvrés > Chimie pour Nutraceutique = 20 jours ouvrés > Biologie Moléculaire = 5 jours ouvrés (Pour analyse de 1ère intention) Les délais peuvent être confirmés par un accusé de réception envoyé par le laboratoire. Toute analyse demandée en urgence (hors délais contractuels) sera surfacturée à +25%.											
Envoi des résultats											
Par mail	OUI										
Nom du ou des contacts / adresses mail	Madame SAYNARD Patricia mairie.fourneaux@copler.fr										

<b>Par courrier</b>	<b>Sur demande uniquement</b>	
<i>Adresse postale</i>	MAIRIE DE FOURNEAUX RESTAURANT SCOLAIRE 42470 FOURNEAUX	

*Cette revue d'offre (ou proposition commerciale) fait office de revue de contrat à sa signature.*

*Nos prestations sont soumises aux Conditions Générales de Vente des laboratoires du groupe QUALTECH, consultables sur <https://www.qualtech-groupe.com/fr/conditions-generales-de-vente>*

*En signant ce devis, vous déclarez en avoir pris connaissance et en accepter l'ensemble des termes et conditions.*

Le présent contrat est régi par le droit français et tout litige en résultant sera de la compétence exclusive du Tribunal du siège de la Société.

A défaut, sans retour du devis complété et signé à la Société, la réception par la Société du ou des échantillon(s) devant être analysé(s) accompagné(s) de l'ensemble des informations nécessaires pour identifier le Client et son Offre associée ainsi que les informations nécessaires à la prestation vaut acceptation du devis par le client et passation de commande.



G  
N  
/  
E  
N  
R  
/  
0  
3  
1  
R  
é  
v  
1  
5

6/12

BON POUR ACCORD	
Société	MAIRIE DE FOURNEAUX RESTAURANT SCOLAIRE 42470 FOURNEAUX
Référence de devis	PBLD24061334-1
Référence Client	11730

**Déclaration de Conformité**

Souhaitez-vous une déclaration de conformité à une spécification souhaitée :  
 pour vos analyses microbiologiques ?  
 pour vos analyses physico-chimiques ?  
 pour vos analyses de contaminants ?

Oui  Non  
 Oui  Non  
 Oui  Non

Si oui, merci de nous préciser l' (les) origine(s) de la spécification :

Réglementation en vigueur (selon les analyses proposées)  Spécification Client ou autre : à fournir en annexe du devis ou à spécifier sur le devis (exemple : Code des usages)

.....  
 .....  
 .....

Pour déclarer ou non la conformité, il ne sera pas tenu compte de l'incertitude associée au résultat sauf demande explicite du client clairement stipulé dans son cahier des charges.

En l'absence de demande formelle, le rapport indiquera uniquement les résultats d'essai, sans déclaration de conformité selon un référentiel donné.

**Informations relatives à la validité du contrat et au paiement**

Devis établi le : 05/06/2024

par Cindy FOURNIER, pour Frédéric MASSON

Signatures :

Soit contrat valable du : 01/06/2024 au 30/06/2026

A retourner par e-mail	cindy.fournier@qualtech-groupe.com; frederic.masson@qualtech-groupe.com
Date d'accord	

Cachet et signature	
Contact Service Facturation : NOM - Prénom - Téléphone	
Adresse de facturation si différente de l'adresse ci-dessus	
Mail de facturation	
Facturation	A la prestation
Paiement	A 30 jours fin de mois : virement bancaire ou chèque bancaire ou prélèvement SEPA (mandat SEPA ci-après à compléter + RIB à nous fournir)
SIRET	
N° TVA Intracommunautaire	
Observations	



ALE BLD PAU	SA_3.1	Produits végétaux crus non assaisonnés (ni rapés, ni émincés)	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	50	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	50 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_3.2	Produits végétaux crus rapés ou émincés non assaisonnés	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	50	OUI	5
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	1 000 000	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_4.1	Charcuterie crues et produits de salaison à consommer en l'état	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	500	OUI	
ALE BLD PAU	SA_4.2	Charcuteries cuites	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.1	EF avec charcuteries crues à consommer en l'état	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	500	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.1.3	EF avec charcuteries crues à consommer en l'état avec crudités	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	10 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	500	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.1b	EF avec charcuteries crues à consommer en l'état avec féculents ou cuidités	Bacillus cereus présumé à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.2	EF avec denrée animale ou d'origine animale exclusivement	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.2.3	EF avec crudités et DAOA sans féculent	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	10 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	

			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI

ANALYSES ALIMENTAIRES - SAISINE AFSSA - Restauration Collective

ALE BLD PAU	SA_5.2.3b	EF DAOA avec féculeux ou cuités et crudités	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	10 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI				
ALE BLD PAU	SA_5.2b	EF avec denrée animale ou d'origine animale avec féculeux ou cuités sans crudités	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI				
ALE BLD PAU	SA_5.3	EF sans produits carnés	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.3.2	EF avec crudités assaisonnées sans denrée animale	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	50 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.3.2.3	EF avec produits de la mer cru et crudité	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	10 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.3.4	EF avec produits de la mer cru sans crudité	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.3.5	EF sans produits carnés avec présence d'ovoproduits ou produits de la mer cuits	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	

		EF avec féculents ou cuidités sans denrée animale	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.4	EC cuite sans ingrédients non cuits (pizza, friands...) sans féculents sans cuidités et avec DAOA	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	

ALE BLD PAU	SA_5.4b	EC cuite sans ingrédients non cuits (pizza, friands...) avec féculents et/ou cuidités et avec DAOA	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
ALE BLD PAU	SA_5.4b-c	EC cuite sans ingrédients non cuits (pizza, friands...) avec féculents et/ou cuidités et sans DAOA	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
ALE BLD PAU	SA_6.1.1	Sandwiches et paninis sans charcuteries crues ni fromagesau lait cru	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_6.1.2	Sandwiches et paninis avec charcuteries crues sans fromagesau lait cru	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	500	OUI	
ALE BLD PAU	SA_6.1.3	Sandwiches et paninis avec fromagesau lait cru	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10 000	OUI	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	10 000	OUI	
ALE BLD PAU	SA_6.2	Sandwiches chauds type burger ou kebab	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)	

			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_7.1	Plats cuisinés sauces non manipulés après cuisson sans féculent	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
ALE BLD PAU	SA_7.1.2	Plats cuisinés sauces non manipulés après cuisson avec ingrédients non cuits et sans féculents	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	3 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
ALE BLD PAU	SA_7.1.2b	Plats cuisinés sauces non manipulés après cuisson avec ingrédients non cuits et avec féculents	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	3 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
ALE BLD PAU	SA_7.2	Plats cuisinés sauces manipulés après cuisson sans féculent	Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_7.2.2	Plats cuisinés sauces manipulés après cuisson avec ingrédients non cuits et sans féculents	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	3 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_7.2.2b	Plats cuisinés sauces manipulés après cuisson avec ingrédients non cuits et avec féculents	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	3 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	

ALE BLD PAU	SA_7.2b	Plats cuisinés sauces manipulés après cuisson avec féculent	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_7.3	Plats cuisinés issus d'oeufs en coquille (omelette, oeuf au plat)	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
ALE BLD PAU	SA_7.3b	Plats cuisinés issus d'oeufs en coquille (omellette, oeufs au plat) avec féculent	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	100	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
ALE BLD	SA_7.4	Steaks hachés non cuits à coeur, marqué	Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	5
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	30	OUI	
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	50	OUI	

PAU			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	500 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_8.1	Fromages au lait cru	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10 000	OUI	5
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	10 000	OUI	
BLD	TSTAPHPL		Si Staphylocoques à coagulase positive > 100 000 ufc/g, Entérotoxines de staphylocoques / 25g	NF EN ISO 19020		OUI	5
ALE BLD PAU	SA_8.2	Fromages affinés au lait pasteurisé	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI	5
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
BLD	TSTAPHPL		Si Staphylocoques à coagulase positive > 100 000 ufc/g, Entérotoxines de staphylocoques / 25g	NF EN ISO 19020		OUI	5
ALE BLD PAU	SA_8.3	Fromages non affinés au lait pasteurisé (chèvre frais...)	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI	5
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	10	OUI	
BLD	TSTAPHPL		Si Staphylocoques à coagulase positive > 100 000 ufc/g, Entérotoxines de staphylocoques / 25g	NF EN ISO 19020		OUI	5
ALE BLD PAU	SA_9.1	Pâtisseries et autres desserts non cuitstype macaron, opéra, éclair,sans fruits crus	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_9.1.2	Pâtisseries et autres desserts non cuits avec chantilly	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul		NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_9.1.2.3	Pâtisseries et autres desserts non cuits avec chantilly , avec fruits rouges et fruits sec	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_9.1.3	Pâtisseries et autres desserts non cuits sans chantilly avec fruits rouges et fruits sec	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_9.2	Pâtisseries à bas de crème pâtissière, crème au beurre ou pâtisseries cuites ou dérivés type co ...	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_9.2.2	Pâtisseries et autres desserts cuits type compote avec chantilly	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul		NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_9.2.2.3	Pâtisseries et autres desserts cuits type compote avec chantilly avec fruits rouges et/ou fruit ...	Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI	
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	

		Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON
		Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)
		Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI
		Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI

ALE BLD PAU	SA_9.2.2b	Pâtisseries et autres desserts avec feculents et avec chantilly, sans fruits rouges ni fruits secs	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	500	OUI
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI
ALE BLD PAU	SA_9.2.2b	Pâtisseries et autres desserts avec feculents avec chantilly, avec fruits rouges et ou fruits secs	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI
			Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	500	OUI
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI
ALE BLD PAU	SA_9.2.3	Pâtisseries et autres desserts type compote sans chantilly avec fruits rouges et/ou fruit ...	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI
ALE BLD PAU	SA_9.2b	Pâtisseries et autres dessert avec féculent sans chantilly et sans fruits rouges	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI
			Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	500	OUI
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI
ALE BLD PAU	SA_9.2bc	Pâtisseries et autres dessert avec féculent avec fruits rouges et ou fruits secs sans chantilly	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI
			Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	500	OUI
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI
ALE BLD PAU	SA_9.3	Fromages blancs, panacotta ou faisselles sans fruits crus et sans oeufs crus	Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)
ALE BLD PAU	SA_9.3c	Fromages blancs, panacotta ou faisselles avec fruits rouges ou fruits secs	Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI
			Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	10	OUI
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	1 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	-	OUI OUI (AbioC seulement)
ALE BLD	SA_9.4	Desserts glacés type milk shake ou sunday	Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	100	OUI
			Entérobactéries présumées à 30°C /g	NF V 08-054	3 000	OUI

PAU			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	300 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_9.5	Desserts à base de fruits ou jus de fruits frais sans chantilly	Bacillus cereus présomptif à 30°C /g	NF EN ISO 7932	10 000	OUI	5
			Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale	10 000	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Levures - Moisissures /g	NF V 08-059 ou BKR 23/11-12/18	10 000	OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	
ALE BLD PAU	SA_9.5.2	Desserts à base de fruits ou jus de fruits frais avec chantilly	Escherichia coli b glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	10	OUI	5
			Micro-organismes aérobies à 30°C /g	NF EN ISO 4833-1 ou XP V08-034	3 000 000	OUI OUI (Seulement BLD et AbioC)	
			Rapport Flore mésophile / Flore lactique	Calcul	100	NON	
			Bactéries lactiques à 30°C /g	NF ISO 15214 ou NF ISO 15214 Méthode Spirale		OUI OUI (AbioC seulement)	
			Recherche de Salmonelles /25 g	BRD 07/11-12/05 ou BIO12/41-03/17	Non détecté	OUI	
			Staphylocoques à coagulase positive à 37°C /g	NF EN ISO 6888-2	100	OUI	

## 7- RENOUELEMENT ADHESION AU POLE SANTE AU TRAVAIL DU CENTRE DE GESTION

Jean-François NEYRAND rappelle que dans sa séance du 8 juillet 2022, le conseil avait décidé de faire adhérer la commune au pôle santé du CDG pour le suivi médical des salariés. Il est nécessaire de renouveler cette convention arrivée à échéance, avec un texte légèrement modifié. Le service donne satisfaction et il est proposé au conseil de renouveler cette convention.

**Après délibération, le conseil adopte à l'unanimité la décision suivante :**

**Après que le Maire ait rappelé :**

**• Que le Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire est tenu d'accomplir des prestations obligatoires pour le compte de toutes les collectivités et établissements publics qui lui sont affiliés. Cet établissement reçoit chaque année notre contribution pour accomplir ces missions.**

**De plus, à la demande expresse des collectivités et établissements publics affiliés, des services optionnels peuvent être proposés, c'est le cas en ce qui concerne la création de services dédié à la médecine préventive et à la prévention des risques professionnels.**

**Pour chacun des services optionnels, l'équilibre financier doit être assuré, ainsi le Conseil d'Administration du Centre de gestion de la fonction publique**

territoriale de la Loire a préféré appliquer un taux additionnel, variant selon le nombre d'agents de la collectivité et les options retenues.

- Que l'article L.452-47 du code général de la fonction publique, autorise le Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire à créer un service de médecine professionnelle et préventive et un service de prévention des risques professionnels, qui sont mis à la disposition des collectivités territoriales et de leurs établissements publics qui en font la demande.
- Que le Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire a communiqué à la commune un projet de convention dédié à la médecine préventive et à la prévention des risques professionnels au bénéfice de nos agents. S'agissant d'une mission particulière, le Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire propose que cette délégation s'effectue par voie de convention d'une durée initiale de trois années, renouvelable trois fois par tacite reconduction. Notre collectivité gardera la faculté de la dénoncer conformément aux termes de ladite convention. Une tarification sera fixée au 1er janvier de chaque année par le Conseil d'Administration du Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire.
- Que la solution proposée, présente le double avantage de pérenniser ce service optionnel et de ne cotiser qu'en fonction de nos besoins, en connaissant au préalable les conditions financières de l'année à venir.

**Le Conseil, après en avoir délibéré :**

**Vu le code général des collectivités territoriales ;**

**Vu le code général de la fonction publique ;**

**Vu le décret 85-603 du 10 juin 1985 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale, et notamment son article 5 ;**

**Vu la délibération du 11 octobre 2023 du Conseil d'Administration du Centre de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire, fixant les termes de la convention, les modalités de facturation et habilitant le président à agir pour signer ladite convention ;**

**DECIDE**

**Article 1er : d'accepter la proposition suivante :**

**De charger les services optionnels du Pôle Santé au Travail, créé par le Centre départemental de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire de prendre en charge le soin de mettre en œuvre la surveillance médicale préventive au profit des agents de notre collectivité à compter du 1er jour d'août qui suit la décision de l'assemblée, pour une période initiale de trois années, renouvelable trois fois par tacite reconduction. Cette adhésion peut être**

dénoncée par l'une ou l'autre partie contractante de son plein gré, par lettre recommandée avec un préavis de six mois.

Le coût d'adhésion a été établi par délibération du Conseil d'Administration du Centre départemental de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire du 19 décembre 2023, pour l'exercice 2024, sur la base d'un taux additionnel fixé selon le nombre d'agents et des options choisies.

Pour notre collectivité/établissement public, nous vous proposons de retenir l'option 3 (médecine professionnelle + prévention des risques) qui correspond à un taux additionnel de 0,50% de la masse salariale ; ce taux additionnel pourra être revalorisé annuellement sur décision expresse du Conseil d'Administration du Centre départemental de gestion de la fonction publique territoriale de la Loire.

**Article 2 : le conseil autorise le Maire à signer la convention en résultant.**

## **8- Questions diverses**

- Rappel des élections dimanche 9 juin par Jean-François NEYRAND et confirmation par les conseillers présents de leur disponibilité aux heures prévues sur le tableau

- Indication par Jean-François NEYRAND que le bouchage des trous est prévu mardi

- Compte rendu rapide par Jean-François NEYRAND de la journée des CME à Paris le 25 mai. La journée s'est bien déroulée malgré la préparation des jeux olympiques qui condamne une partie du centre de Paris. Les enfants ont l'air satisfaits. Ils ont retenue au moins une partie de ce qu'ils ont vu et entendu. Mais la prochaine fois, il serait mieux d'avoir une visite guidée de l'assemblée nationale.

- Bernard CHARMILLON demande si les coussins berlinois enlevés pour le Critérium du Dauphiné seront reposés, car ils contribuaient au ralentissement de la circulation. Carole de la Salle approuve la repose des coussins. Jean-Jacques BABE leur indique que les coussins, composés de plusieurs morceaux sont en mauvais état et que leur réinstallation apparaît très difficile. Bernard CHARMILLON demande si le démontage ne les a pas abîmés mais Jean-Jacques BABE précise qu'ils sont effrités par les passages successifs et que la pièce en ferraille qui relie les différents composants est érodée par la rouille.

Une solution devra être cherchée, repose d'un coussin unique sur toute la largeur ou autre solution. Ce point sera regardé lors d'une prochaine réunion du groupe circulation fixée au 21 juin à 9 heures.

- Jean-Jacques BABE informe le conseil que la dépose de la ligne ENEDIS devant l'ancienne boulangerie va réduire la largeur de circulation route de Chirassimont car des poteaux provisoires seront implantés en bordure de chaussée de la route de

Chirassimont et de l'impasse de la cantine. Au moment des travaux la circulation sera complètement coupée.

- Il est rappelé que le 2 juillet l'électricité sera coupée en liée avec ces travaux. Anne-Laure LANGEVIN va regarder avec les équipes comment organiser les repas ce jour-là.

- Jean-François NEYRAND indique que plusieurs plaintes ont été reçues d'habitants de la place de la Voisinée sur la présence de rats d'égouts. Il s'est mis en rapport avec la société K3D pour rechercher une solution pour maîtriser la population de ces animaux.

- Aurélie CHEVRON signale que le chemin du Désert est en mauvais état vers la Croix. Ce point sera regardé au moment du bouchage des trous. Christian VILLAIN observe une dégradation générale des voiries cette année.

- Jean-François NEYRAND et Jean-Jacques BABE expliquent que Jean-Jacques BABE a vu simultanément notre conseil ICA, et M Fougère, de la Mage (Conseil départemental) pour régler la question du dessableur et de l'écrêteur de crues en entrée de stations. De longues discussions théoriques ont eu lieu pour savoir dans quel ordre il faut placer ces équipements. Faute d'accord sur l'ordre, la solution proposée serait un dessableur écrêteur... Sur ce projet, il n'est pas possible d'avoir un financement en 2024. Par ailleurs, la demande faite à l'Agence de l'eau pour la mise en séparatif du chemin de la Crenille est rejetée faute de disponibilités suffisantes ; les agences ont été ponctionnées par l'Etat et doivent réduire leurs subventions. Jean-Jacques BABE précise que le projet pourrait être représenté au titre de 2025.

Plus personne ne demandant la parole, la séance est levée à 22h39