Envoyé en préfecture le 10/06/2026
Reçu en préfecture le 10/06/2026
Publié le
ID : 022-212200984-20260605-2026060104-DE

COMMUNE DE LANDEHEN
CONSEIL MUNICIPAL DU 05 JUIN 2026

L'an **DEUX MILLE VINGT SIX, LE CINQ JUIN, à DIX- NEUF HEURES,** le Conseil Municipal, légalement convoqué, s'est réuni à la Mairie, en séance publique, sous la présidence de Nathalie TRAVERT LE ROUX, Maire.
Convocation du 28 mai 2026.

Nombre de membres en exercice : 15	Nombre de membres présents : 11 Nombre de pouvoirs : 4

Présents : Nathalie TRAVERT LE ROUX, Maire, Christine BRETON, Philippe BOSCHER, Adjoints, David GAUBERT, Murielle NICOLAS, Benoît ROUAULT, Benjamin ROUAULT, Maxime ROBIN, Laurent CHEVREAU, Catherine RUFFET, Sonia JOANNOT,

Absents excusé(e) s : Stéphanie KERAUFFRET qui a donné pouvoir à Nathalie TRAVERT LE ROUX, Isabelle GICQUEL qui a donné pouvoir à Christine BRETON, Fabienne PERRO qui a donné pouvoir à Laurent CHEVREAU, Corentin POILVET qui a donné pouvoir à Philippe BOSCHER.
Le Conseil nomme Benoît ROUAULT en qualité de **Secrétaire de séance.**

DELIBERATION N° 2026-05-01-04
1.1 RESTAURANT SCOLAIRE : ACQUISITIONS - TRAVAUX – PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Madame Le Maire rappelle :

Par délibération du 2 avril 2026, le Conseil Municipal l'avait autorisée à passer commande :

- de la prestation de Labocéa pour un diagnostic hygiène et sa restitution avec plan d'actions pour un montant de 996.00€ TTC.
- du petit matériel pour l'élaboration des repas pour un montant estimatif de 800 € HT.

Le diagnostic hygiène et un plan d'actions ont été restitués . Le diagnostic a été présenté à l'ensemble du personnel et il est important que ce dernier soit sensibilisé aux actions qui doivent être mise en place pouvant entraîner des changements de pratiques.

Le diagnostic met en évidence :

- Concernant les travaux :

Envoyé en préfecture le 10/06/2026
Reçu en préfecture le 10/06/2026
Publié le
ID : 022-212200984-20260605-2026060104-DE

État physique des zones de stockage y compris la réserve sèche	Zone armoires réfrigérées : la peinture au plafond s'écaille, à repeindre. Local produits terreux : présence de dégradations sur les murs, à rénover.
État physique des zones de manipulation des denrées (revêtements sol, mur, plafond, porte, fenêtre, ...)	Légumerie : présence de peinture qui s'écaille au plafond, prévoir une intervention de maintenance afin d'éviter tout risque de contamination par des corps étrangers. Zone de préparation froide : présence de peinture qui s'écaille au plafond au-dessus du batteur et de l'étagère matériel propre, prévoir une intervention de maintenance. Zone de préparation chaude : présence d'une fissure au plafond, à surveiller.

- Concernant le matériel :

- La capacité des enceintes pour maitrise de la chaine du chaud n'est pas satisfaisante, l'enceinte de maintien au chaud ne fonctionne pas. Sa réparation ou son remplacement est à réaliser.
- Une table inox comporte une partie de renfort en bois aggloméré. Cette partie est détériorée.

- Concernant les volets hygiène étiquetage et traçabilité :

Que ce soit au niveau des locaux, du matériel, du suivi qualité, l'affichage des différents protocoles et consignes, qui doivent être connus de l'ensemble du personnel, n'est pas à jour. Cet affichage est également indispensable en cas de remplacement des agents titulaires.
Il convient également de faire l'acquisition d'un destructeur à insectes volants.

La Commission Restaurant scolaire réunie le 28 mai 2026 propose :

- de réaliser les travaux de peinture pendant les vacances d'été. Un devis a été sollicité qui s'élève à 3645.00 €. Il sera demandé également de nettoyer et éventuellement de peindre au niveau du puits de lumière du réfectoire.
- de remplacer la table de maintien au chaud pour maitriser la chaîne du chaud et limiter le nombre de manipulations ; le coût estimatif d'une armoire de maintien est de 3100 € HT.
- de faire l'acquisition d'une table inox ainsi que d'acquérir et d'installer un destructeur à insectes volants. Le coût estimatif d'une table inox est de 1000 € HT, celui d'un meuble inox avec table, de 2000 € HT. La commission privilégie l'achat de la table et meuble permettant de ranger du matériel sans que ce dernier soit exposé au jet de lavage.
- Le coût estimatif d'un destructeur à insectes volants est de 150 € HT, son alimentation électrique étant à prévoir en amont.
- De mettre à jour le plan de maitrise sanitaire et de confier son élaboration à Labocéa pour un montant de 1482.00 € TTC.

Envoyé en préfecture le 10/06/2026
Reçu en préfecture le 10/06/2026
Publié le
ID : 022-212200984-20260605-2026060104-DE

Afin d'adapter le matériel de nettoyage des locaux, elle propose également de faire l'acquisition d'un chariot pour lavage en pré-imprégnation qui permet une maîtrise du risque sanitaire tout en limitant fortement les sollicitations physiques (absence d'essorage, réduction des gestes répétitifs), contribuant ainsi à la prévention des troubles musculosquelettiques. Cette méthode nécessite une formation sur site.
Une utilisation de l'autolaveuse sera effectuée à chaque vacances scolaires.

Montant estimatif du chariot : 1000 € HT.

L'investissement pour le restaurant scolaire s'élève ainsi à :

- Acquisition de matériels : coût avoisinant les 5500 € HT
- Travaux : coût approximatif de 4000 €. Des travaux électriques peuvent s'avérer nécessaires.

Après en avoir délibéré, LE CONSEIL MUNICIPAL,

Considérant la nécessité de réaliser certains travaux et acquisitions au restaurant scolaire pour maintenir un bon niveau d'hygiène,
Considérant les contraintes physiques liées aux postures de travail et à l'usage de certains matériels,

- **DECIDE de donner pouvoir au Maire en relation avec la Municipalité pour étudier les devis et passer commande :**

  - **Concernant les travaux de peinture : auprès des professionnels pouvant intervenir pendant les vacances d'été.**

  - **Concernant le matériel : acquisition et pose d'une armoire de maintien au chaud, d'une table et meuble inox, de matériel de nettoyage et d'un destructeur électrique à insectes volants à Led (avec travaux électriques éventuels).**

- **DONNE UN AVIS FAVORABLE à la réalisation du plan de maîtrise sanitaire simplifié par Labocéa pour un montant de 1482.00 € TTC.**

VOTE pour : 15 contre : 0 abstention : 0

Fait et délibéré, les jour, mois et an susdits.

Nathalie TRAVERT LE ROUX,
Maire

Benoît ROUAULT,
Secrétaire

Délibération certifiée publiée le 10 juin 2026 - transmise en Préfecture le 10 juin 2026
Nathalie TRAVERT LE ROUX, Maire

Envoyé en préfecture le 10/06/2026
Reçu en préfecture le 10/06/2026
Publié le
ID : 022-212200984-20260605-2026060104-DE