

# COMPTE RENDU DE REUNION DU CONSEIL MUNICIPAL

Nombre de conseillers  
En exercice : 19

Présents : 19  
Votants : 19

L'an deux mille neuf, le neuf juin  
Le Conseil Municipal de la commune de Vix  
Dûment convoqué, s'est réuni à la mairie sous la Présidence de  
Monsieur Bertrand RIOT, Maire

Date de convocation du Conseil Municipal :  
Jeudi 4 juin 2009

**Présents** : MM. Bertrand RIOT, Denis GANTIER, Mme Nadine LECERF, M. Philippe MANTEAU, Mme Elisabeth RAVELEAU, MM Claude RENARD, Fabien GUILLON, Julien CHABIRAND, Thierry GUILLON, Pascal BETAU, Mlle Francine CHAPITREAU, M. Laurent GOGUET, Mmes Sonia MENU, Delphine PAQUEREAU, Isabelle NAROLLES, MM Paul DUMARGUE, Pierre-Marie GEOFFROY, Jean-Claude CHEVALLIER, Gilbert CHAMPION.

**Secrétaire de séance** : Mme Elisabeth RAVELEAU

## Tirage au sort pour le jury d'assises avec la Mairie de Maillé

Lors de la séance du 5 mai, Francine CHAPITREAU a fait une remarque, concernant le procès verbal du 26 mars 2009, quant à l'identité du destinataire de l'indemnité « gardiennage de l'église » .

Renseignements pris auprès du Trésor Public, l'indemnité de gardiennage de l'église sera versée au curé de la paroisse St Pierre l'Abbaye.

Le procès verbal du Conseil Municipal du 5 mai 2009 a été approuvé.

## ➤ 2 – **FINANCES**

### 2.1 **Ecole Numérique rurale : Choix du prestataire informatique**

Dans le projet d'équipement pour l'école numérique rurale, la Commission d'appel d'offres s'est réunie le jeudi 4 juin afin d'analyser les propositions des prestataires informatiques en présence de M. GAINET, directeur de l'école.

Mme RAVELEAU rappelle que dans le cadre de la relance économique, l'état verse une subvention maximum à hauteur de 9000 € par commune, soit 80 % du coût total du matériel.

En Vendée, sur 89 communes éligibles, 59 candidatures seront retenues.

Les critères de sélection sont les suivants :

- respect du cahier des charges et présentation des devis
- priorité aux écoles qui n'ont jamais bénéficié de dotations dans le cadre des opérations initiées par l'Inspection académique de la Vendée
- qualité du projet pédagogique
- priorité au niveau élémentaire

Le dossier de candidature a été transmis à l'Inspection Académique de la Vendée, ce dernier doit valider les dossiers avec un représentant de l'association des Maires. Une avance sur subvention sera versée aux collectivités dès la validation du dossier.

Mme RAVELEAU précise que Monsieur GAINET a été associé à cette commission afin de faire l'analyse des offres des prestataires informatiques qui ont été consultés. Trois ont été sélectionnés.

Nextiraone : 13 455,00 € TTC  
Somaintel : 14 670,84 € TTC  
Yellozvision : 13 455,00 € TTC

Après étude en commission d'appel d'offres, il est proposé de choisir le prestataire Yellozvision qui correspond le mieux aux critères du cahier des charges.

Mme RAVELEAU fait remarquer que dans un courrier de l'Inspection académique du 8 juin, le plan de relance pour l'école numérique rurale concerne également les OGEC.

**Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide** de retenir le prestataire YELLOZVISION pour le plan de l'école numérique rurale, **et autorise** Monsieur le Maire à signer tous les documents relatifs à ce dossier.

## **2.2 Convention d'assistance à maîtrise d'ouvrage en vue de l'installation d'un médecin généraliste**

Monsieur RIOT rappelle que lors d'un conseil municipal précédent, avait été abordé la question sur la succession du Docteur REJOU-MECHAIN.

Plusieurs modes de recherches sont possibles :

- soit des recherches menées en association avec le Docteur REJOU-MECHAIN
- soit passer une convention avec le Cabinet REVITALIS

Un point sera fait lors du Conseil Municipal en Juillet.

**Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide** de privilégier la recherche en association avec le docteur REJOU MECHAIN et se réserve la possibilité si besoin est de passer une convention avec le Cabinet REVITALIS ;  
et donne l'autorisation à Monsieur le Maire d'effectuer toutes les démarches et signer tous documents.

## ✦ **3 – AFFAIRES SCOLAIRES**

### **3.1 Restructuration du restaurant municipal : analyse des propositions**

#### **Présentation de l'avancement des recherches**

Mme RAVELEAU explique que le changement de personnel incite à réfléchir sur un nouveau système et une nouvelle organisation.

Actuellement, la Mairie de Vix dispose d'un service de restauration pour les élèves de l'école publique, de l'école privée et le personnel municipal.

En période scolaire, environ 150 repas sont servis par jour, ils se décomposent de la manière suivante :

40 à 45 maternelles,  
90 à 95 primaires,  
10 adultes

Cinq prestataires ont été consultés.

- Deux: Sogerest et Aridev n'ont pas donné suite.
- Trois : Transgourmet, Proclub et Sodexo ont fait des propositions.  
(cf tableau ci-joint)

## ANALYSE DES PROPOSITIONS

	TRANSGOURMET	PROCLUB	SODEXO
<b>Type</b>	Un service (menus – commandes)	Groupement d'achats	<u>Différents services</u> Restauration sur place Liaison froide Assistance technique (menus-commandes)
<b>Commande</b>  <b>Livraison</b>	Regroupement des achats alimentaires Approvisionnement unique  1 seul fournisseur Livraison une fois par semaine	Regroupement des achats alimentaires Commandes passées aux fournisseurs agréés, prix PROCLUB  Plusieurs fournisseurs Livraison par tous les fournisseurs	Produits frais et régionaux pris sur place Ex : melons, courgettes, tomates  Livraison assurée par SODEXO
<b>Menus</b>	Proposition des menus équilibrés en collaboration avec le cuisinier (possibilité de changer les menus) Le cuisinier fabrique les repas  Calcul automatique des denrées suivant le nombre de menus validés par le cuisinier  Contrôle qualité et HACCP  Produits Transgourmet Participation de la commission restaurant  Animations Menus à thème  Plan alimentaire adapté élaboré par une diététicienne agréée	Proposition des menus faits par le cuisinier auprès des fournisseurs agréés Proclub  Le cuisinier fabrique les repas  Produits des différents fournisseurs Participation de la commission restaurant  Pas d'animations	<u>Restauration sur place</u> <u>Rôle du cuisinier</u> : - établir les menus et passer les commandes - fabriquer les repas - mise en place des contrôles HACCP - animations autour du repas - participation de la commission restaurant  <u>Liaison froide</u> - achat des denrées effectué par la cuisine centrale de La Rochelle, acheminement des repas par véhicule isotherme. - achat du four de réchauffage = 3500 €.  Plan alimentaire adapté élaboré par une diététicienne agréée

## ANALYSE DES PROPOSITIONS (suite)

	<b>TRANSGOURMET</b>	<b>PROCLUB</b>	<b>SODEXO</b>
<b>Prix</b>	<p>Accès internet à créer Garantie des prix</p> <p>Prix en moyenne denrées alimentaires : 1.77 € Sans l'accès internet</p>	<p>Adhésion : 190 € par an Garantie des prix bloqués sur l'année sauf viande et produits frais sur 6 mois.</p> <p>Prix en moyenne des denrées alimentaires: 1,35 €</p>	<p>Prise en charge des formations du personnel Ligne téléphonique informatique incluse Essuie mains et serviettes papier Produits entretien compris</p> <p>Prix en moyenne des denrées : 1.61 € Prix du repas en moyenne : 3.37 €</p>
<b>Personnel</b>	<p>- Personnel de service municipal - 1 cuisinier municipal</p>	<p>- Personnel de service municipal - 1 cuisinier municipal</p>	<p>- Personnel de service municipal - Cuisinier SODEXO</p> <p><u>Liaison froide :</u> Uniquement personnel de service Pas de cuisinier</p>
	<p><b><u>Points positifs</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une seule facturation</li> <li>- une seule livraison</li> <li>- contrôles alimentaires Norme HACCP</li> <li>- plan alimentaire équilibré</li> <li>- respect du plan national nutrition de santé préconisé par le GEMRCN</li> <li>- animations</li> <li>- journées à thème</li> <li>- suivi des stocks au jour le jour</li> <li>- fourniture du kit ordinateur et imprimante</li> <li>- participation de la commission restaurant</li> </ul> <p><b><u>Points négatifs</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- création de l'accès internet</li> <li>- augmentation des charges de personnel</li> <li>- pas de fournitures d'entretien (essuie mains, serviettes tables et produits entretien)</li> </ul>	<p><b><u>Points positifs</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les appels d'offres sont faits par PROCLUB</li> <li>- liste des fournisseurs établis</li> <li>- garantie des prix sur 1 année sauf viande et produits frais (6 mois)</li> </ul> <p><b><u>Points négatifs</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place du plan national nutrition de santé préconisé par le GEMRCN à notre charge.</li> <li>- charges de personnel identiques</li> <li>- pas de fournitures d'entretien (essuie mains, serviettes tables et produits d'entretien)</li> <li>- pas de prise en charge des contrôles norme HACCP</li> </ul>	<p><b><u>Points positifs</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- contrôles alimentaires Norme HACCP</li> <li>- plan alimentaire équilibré</li> <li>- respect du plan national nutrition de santé préconisé par le GEMRCN</li> <li>- animations</li> <li>- ligne téléphonique informatique incluse</li> <li>- fournitures d'entretien (essuie mains et serviettes tables et produits entretien) fournis.</li> <li>- Suivi des stocks au jour le jour</li> <li>- Formation du personnel</li> <li>- Charges de personnel diminuées</li> <li>- On garde une personne responsable et qualifiée pour gérer le fonctionnement et le personnel</li> </ul> <p><b><u>Points négatifs</u></b></p> <p><u>Liaison froide :</u> suppression du personnel qualifié pour le respect des normes. Plus d'encadrement au niveau du personnel.</p>

En conclusion :

**Option liaison froide :**

plus de cuisinier, pas d'encadrement au niveau du personnel et manque de qualification pour le respect des normes alimentaires et d'hygiène. (HACCP)

**Option service menus – commandes :**

Le cuisinier est conservé, augmentation des charges de personnel avec prise en charge des fournitures d'entretien (essuie mains, serviettes de table et produits entretien) par la Mairie.

Tous acceptent la participation à la commission restaurant.

La décision finale sera prise lors de la réunion du 7 juillet 2009.

NB : Dans le plan national nutrition santé préconisé par le GEMRCN, la restauration scolaire devra intégrer dans ses menus, des produits biologiques. Ces derniers devraient atteindre en 2012 un taux de 20 %

✦ **4 – VOIRIE – URBANISME**

**4.1 Transfert des espaces Verts et Voiries de la résidence des Vergers**

Monsieur RIOT explique que par courrier en date du 4 mai 2009, VENDEE HABITAT a sollicité la commune pour un transfert des espaces verts et voiries de la Résidence des vergers, dans le domaine public de la commune.

Le Conseil Municipal doit donner son accord de principe

Monsieur RIOT demande à ce que la SAUR effectue un contrôle préalable des réseaux avant d'accepter le transfert.

**Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal accepte** le classement dans le domaine public, des espaces verts et voiries de la Résidence des Vergers après contrôle des réseaux par la SAUR.

**Et** donne pouvoir à Monsieur le Maire de signer tout document se rapportant à ce projet.

✦ **5 – TRAVAUX**

**5.1 Commission pour l'aménagement du parc de la Mairie**

La commission pour l'aménagement du parc de la Mairie et de ses abords a été créée lors du dernier conseil municipal. Les membres sont :

MM Philippe MANTEAU, Claude RENARD, Thierry GUILLON, Julien CHABIRAND, Laurent GOGUET, Jean Claude CHEVALLIER, Mme Isabelle NAROLLES.

Mme Sonia MENU désire faire partie de cette commission.

**Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide** de modifier la composition de la commission de l'aménagement du parc de la Mairie.

Les membres sont :

MM Philippe MANTEAU, Claude RENARD, Thierry GUILLON, Julien CHABIRAND, Laurent GOGUET, Jean Claude CHEVALLIER, Mmes Isabelle NAROLLES, Sonia MENU.

## ➤ **6 – QUESTIONS DIVERSES**

### **6.1 Droit de préemption**

Monsieur le Maire informe le Conseil Municipal des renonciations à préempter sur les parcelles suivantes :

- Parcelle ZI N°137 au 21 rue des chaumes longues appartenant à M. BOURREAU/Mme RENOUX pour une superficie de 732 m2.
- Parcelle AI N°421 – 423- 424 au 30, rue du Stade appartenant à Mme HUDREAUX/M.BRULE pour une superficie de 870 et 96 m2.
- Parcelle AM N°25- 26 – rue du Pont aux Chèvres appartenant à M. SUIRE/Mme CHARBONNIER pour une superficie de 1523 et 1158 m2.
- Parcelle AK N°330 – 337 au 24, rue des rivaux appartenant à Mme BARRERIE pour une superficie de 298 et 238 m2.
- Parcelle AP N°164 – 163 – Le Champ du Bourg appartenant à M. CHABIRAND JL/Mme BLUTEAU pour une superficie de 1820 m2.
- Parcelle AS N°92-93 – Guinechien appartenant à M. CHEVREAU pour une superficie de 2905 et 3335 m2.
- Parcelle AP N°223 – rue du Maréchal de Lattre de Tassigny appartenant à Mme POISSON pour une superficie de 65 m2
- Parcelle YC N°7 – Lacourant appartenant à Mme BABIN Rose pour une superficie de 4850 m2
- Parcelle AK N° 144- 145 - Le Bourg est, 7 rue de la Guilleterie appartenant à Mme COCHER Françoise pour une superficie de 643 et 1915 m2.

### **Informations**

- Concert Embarqua'son annulé : l'association s'est engagée à rembourser la subvention.
- Site Internet
- Projet d'expositions.
- Réunion pour la préparation du 13 et 14 juillet prévue le 18 juin 2009.
- 

*Fait et délibéré les, jours, mois et an que dessus.*

*L'ordre du jour étant épuisé la séance est levée à vingt et une heure et quarante minutes.*

*Vu pour être affiché le 15 juin 2009, conformément à l'article L.2221-25 du Code Général des Collectivités Territoriales.*

Fait à VIX,  
Le 15 juin 2009  
Le Maire,

Bertrand RIOT

Le conseil Municipal