



DÉLIBÉRATION DU CONSEIL MUNICIPAL DE LA COMMUNE DE CHANCELADE

Nombre de membres du conseil	
En exercice	25
Présents	20
Votants	24
Pouvoirs	4

L'an deux mille vingt-quatre, le dix-sept septembre, à dix-huit heures trente, les membres du Conseil Municipal de Chancelade se sont réunis dans la salle B de l'Espace Culturel, sur la convocation qui leur a été adressée le onze septembre deux mille vingt-quatre par Monsieur le Maire, conformément aux dispositions des articles L.2121-10 et 2121-12 du Code Général des Collectivités Territoriales.

PRÉSENTS :

M. SERRE, Mme RENAUD, M. LAGOUTTE, M. RIVOT, M. COUDASSOT-BERDUCOU, M. KUYE, Mme FAURE, Mme MOULHARAT, M. ANDRÉ J., Mme LAUQUÈRE, M. ANDRÉ É., M. LAPEYRONNIE, M. MARCHIVE, M. THOUVENIN de VILLARET, M. CHAUMOND, M. GADY, Mme CASADO-BARBA, M. PUGNET, M. DUPEYRAT, Mme SALINIER.

ABSENT(S) EXCUSÉ(S) :

Mme DAUDOU-ESPOSITO.

POUVOIRS : Mme VANDENBERGHE (pouvoir à M. COUDASSOT-BERDUCOU), Mme TOULLIER (pouvoir à Mme LAUQUÈRE), Mme CUCCURU-RIVOT (pouvoir à M. RIVOT), Mme CALEIX (pouvoir à M. PUGNET).

Madame Marie-Laure FAURE est élue secrétaire de séance, conformément à l'article L.2121-15 du Code Général des Collectivités Territoriales.

Logiciel restauration HACCP « Octopus Digital Kitchen »

Annule et remplace délibération n°D84_24 suite erreur matérielle

Rapporteur : Monsieur Pascal SERRE

Monsieur le Maire informe l'assemblée de la nécessité de poursuivre l'optimisation de la gestion des services et notamment celui de la restauration collective notamment par le biais d'un logiciel spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire conforme à la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

La démarche HACCP concerne :

- La maîtrise de l'hygiène du personnel ;
- La maîtrise du nettoyage et de la désinfection ;
- Le choix de fournisseurs possédant un agrément sanitaire.

S'agissant de la gestion des denrées alimentaires, la réglementation HACCP repose sur :

- Un ensemble de contrôles à la réception des produits ;
- Le contrôle des températures de stockage en enceinte froide et chaude ;
- La maîtrise du couple temps/température dans les phases de préparation des plats ;
- La maîtrise des températures en liaison froide et chaude ;
- La maîtrise des DLC et DLC secondaire ;
- La maîtrise de la qualité microbiologique, etc.

La gestion HACCP d'une cuisine collective implique un nombre de contrôles et de relevés proportionnel au volume de denrées traitées. Chaque étape (réception, stockage, suivi des températures, production, livraison, suivi du nettoyage et de la désinfection, notification des anomalies et actions correctives) doit respecter un protocole strict et une traçabilité en amont, en interne et en aval.

Chaque opération donne lieu à un relevé qui doit être archivé avec des pièces connexes (étiquettes des produits, bons de livraison, déclarations d'anomalie, etc.). Il en ressort un volume considérable d'informations sur des supports divers qui doivent être stockés et conservés longtemps, et être accessibles en cas de contrôle de routine ou à la suite d'une alerte sanitaire.

La dispersion des lieux, le nombre d'intervenants, les quantités de denrées et le volume d'opérations et documents à enregistrer afin d'assurer le contrôle, la traçabilité et la production des pièces en cas d'audits et contrôles rendent laborieuse et risquée une gestion manuelle de la méthode HACCP en restauration collective ce qui est actuellement en place au restaurant de Chancelade. L'ensemble des procédures sont faites sur registre papier.

Toutes les données de traçabilité et les événements sont numérisés et immédiatement disponibles pendant 5 ans. En cas de non-conformité, de contrôle sanitaire ou de simple audit, il est facile de ressortir l'historique d'une journée. C'est pourquoi l'utilisation d'une application HACCP est indispensable.

La proposition de la société Octopus Digital Kitchen comprend pour :

1) Cuisine centrale

- une tablette pour faciliter l'enregistrement des données,
- un abonnement mensuel de 8 à 10 modules : contrôle à réception et non conformités, enregistrement des étiquettes de traçabilité, relevé des températures des enceintes froides, relevé des températures de service, suivi du refroidissement, liaison froide / chaude, contrôle des huiles de friture, plan de nettoyage et documents (chargement dans Octopus).

2) École maternelle

- une tablette pour faciliter l'enregistrement des données,
- un abonnement mensuel de 5 modules : enregistrement des étiquettes de traçabilité, relevé des températures des enceintes froides, relevé des températures de service, liaison chaude et plan de nettoyage.

Il est précisé que le coût de l'investissement des 2 tablettes est de 657,00€ TTC et que les abonnements mensuels seront facturés 200,40€ TTC soit un total de 2 404,80€ TTC par an.

Les engagements sont conclus pour une durée de 3 ans à compter du 1^{er} octobre 2024.

Oui cet exposé et après en avoir délibéré, le Conseil Municipal, à l'unanimité,

- **APPROUVE** l'achat du logiciel « Octopus Digital Kitchen » pour la gestion HACCP des services de restauration collective ;
- **AUTORISE** Monsieur le Maire à signer les documents se rapportant à la mise en œuvre de cette décision.

Fait et délibéré à CHANCELADE, le 17 septembre 2024.
POUR COPIE CERTIFIÉE CONFORME AU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS.

Certifié exécutoire compte-tenu :

- De la transmission en Préfecture le
- De la publication le

