

**DELIBERATION DU CONSEIL MUNICIPAL
DE LA COMMUNE DE LANCIE
Séance du 13 juillet 2026**

Délibération n° 2026.07.56

NOMBRE DE MEMBRES

- en exercice : 15
- qui ont pris part à la délibération : 13

DATE DE LA CONVOCATION : 6 juillet 2026

DATE D’AFFICHAGE DE LA CONVOCATION : 6 juillet 2026

L'an deux mil vingt-six, le treize juillet à dix-neuf heures, le Conseil Municipal de cette commune, régulièrement convoqué, s'est réuni au nombre prescrit par la loi en mairie – salle du conseil, sous la présidence de M. Jacky MENICHON.

Présents : Mmes et MM. Gilles ASSANT, Florent BARBAFIERI, Maxence BIGNIER, Marie-Laure BOURRAND, Valérie CALLARD, Rémy CHAVANNE-TRICHARD, Emmanuel CHERMETTE, Nadine DESHENRY SABATINO, Denis GAROD, Anne GENY DE FLAMMERECOURT, Jacky MENICHON, Alexandra PRAT et Gaëlle RAYNAUD.

Excusés : Mme Carole SOULIER et M. Christophe WAÏT.

Madame Valérie CALLARD est élue secrétaire de séance.

Objet de la délibération : Mission d’accompagnement du Centre de Gestion du Rhône (CDG69) pour l’élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) du restaurant scolaire

Le Centre de gestion de la fonction publique territoriale du Rhône et de la Métropole de Lyon (CDG69) propose aux collectivités de les accompagner dans l’élaboration, la mise en œuvre et le suivi de son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), afin de garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires servies aux usagers, et notamment aux enfants du restaurant scolaire, de formaliser les pratiques d’hygiènes et de répondre aux exigences réglementaires applicables à la restauration collective.

Le PMS est une obligation pour les établissements manipulant des denrées alimentaires. Il s’inscrit dans le cadre du « Paquet Hygiène », notamment du règlement européen Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires, qui impose aux exploitants du secteur alimentaire de mettre en place des procédures fondées sur les principes HACCP, des bonnes pratiques d’hygiène et un système de traçabilité garantissant la sécurité des aliments.

Le PMS constitue le document de référence démontrant la maîtrise des risques sanitaires au sein de l’établissement.

Le CDG propose d’intervenir en plusieurs temps :

- Temps de cadrage et de collecte documentaires
- Temps de diagnostic et d’analyse terrain
- Temps de rédaction de l’ensemble des documents

Le coût de la mission est estimé à 3 900 € (6.5 jours d'intervention x 600 €/jour).

Après avoir entendu l'exposé de Monsieur le Maire et compte-tenu de l'obligation de détenir un tel document et du travail d'élaboration que cela représente, **le conseil municipal décide** :

- ✓ **D'accepter** la mission d'accompagnement du CDG69 dans le cadre de l'élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ainsi que les conditions de mise en œuvre
- ✓ **D'autoriser** Monsieur le Maire à signer tout document relatif à cette mission
- ✓ Que les crédits nécessaires seront inscrits au budget.

La présente délibération sera transmise à Monsieur le Sous-Préfet de Villefranche sur Saône.

Fait et délibéré les jour, mois et an ci-dessus

Le Maire,
Jacky MENICHON



La secrétaire de séance,
Valérie CALLARD



Mise en œuvre et suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

COMMUNE DE LANCIE

1. Objectifs de la mission

Accompagner la collectivité dans l'élaboration, la mise en œuvre et le suivi de son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), afin de garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires servies aux usagers, de formaliser les pratiques d'hygiène et de répondre aux exigences réglementaires applicables à la restauration collective.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire est une obligation pour les établissements manipulant des denrées alimentaires. Il s'inscrit dans le cadre du « Paquet Hygiène », notamment du règlement européen Règlement (CE) n°853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, qui impose aux exploitants du secteur alimentaire de mettre en place des procédures fondées sur les principes HACCP, des bonnes pratiques d'hygiène et un système de traçabilité garantissant la sécurité des aliments. Le PMS constitue le document de référence démontrant la maîtrise des risques sanitaires au sein de l'établissement.

Cet accompagnement vise à fournir à la collectivité :

- une méthodologie structurée,
- des outils opérationnels,
- et un appui technique permettant de construire un PMS adapté à son organisation et conforme aux exigences des services de contrôle sanitaire.

2. Les modalités d'intervention du cdg69

2.1 Temps de cadrage et de collecte documentaires

- Réunion de lancement
- Définition du périmètre exact de l'intervention
- Collecte des documents existants :
 - Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :
 - le personnel.
 - le plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments.
 - la tenue vestimentaire : descriptif et entretien.
 - le suivi médical.
 - L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel
 - Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
 - plan de nettoyage et de désinfection adapté au site

- instructions relatives à l'hygiène.
- plan de lutte contre les nuisibles.
- l'approvisionnement en eau.
- la maîtrise des températures.
- le contrôle à réception et à expédition.
- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

2.2 Temps de diagnostic et analyse terrain

- Entretiens ciblés : direction, agents.
- Visites des locaux :
 - Analyse des différentes phases (de la réception des marchandises à l'élimination des déchets)
 - Repérage des dangers physiques, chimiques et biologiques
 - Identification des points critiques
 - Formalisation du diagnostic

2.3 Temps de rédaction des documents

La rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire s'appuiera en priorité sur les documents, procédures et enregistrements déjà existants au sein de la collectivité. Une phase de recensement documentaire permettra d'identifier les éléments disponibles et ceux nécessitant une mise à jour ou une formalisation.

- Lorsque certains documents ne seront pas disponibles et que leur élaboration relève de prestataires extérieurs ou de services supports (maintenance, lutte contre les nuisibles, contrôle de la qualité de l'eau, gestion des déchets, etc.), la collectivité ou le cdg69 sollicitera les acteurs concernés afin d'obtenir les documents nécessaires à la constitution du PMS.
- Pour les procédures relevant directement de l'organisation de la restauration collective et ne nécessitant pas d'expertise externe particulière, le cdg69 pourra assurer leur rédaction en concertation avec les agents et responsables de la collectivité afin de produire un PMS adapté aux pratiques réellement mises en œuvre.

3. Évaluation de la charge de travail et déroulement prévisionnel de l'assistance

3.1 Déroulement de l'accompagnement

Nature	Étape	Contenu	Durée (jr)
Lancement et collecte documentaire	Étape 1	Réunion de lancement Définition du périmètre exact de l'intervention Collecte des documents existants	0,50
Diagnostic des risques et visites terrain	Étape 2	Entretiens ciblés : direction, agents. Visites des locaux	1.50
Temps de rédaction du PMS	Étape 3	Rédaction des documents	3,00
Restitution des documents	Étape 4	Restitution et présentation des documents à l'autorité territoriale	0,50
Travail administratif		Proposition tarifaire, convention, facturation, préparation, points réguliers avec la collectivité	1,00
TOTAL MISSION EN JOUR			6,50

Coût de la mission : 6.5 jours x 600€ jour = 3 900€

Cette proposition est valable pour une durée de trois mois

3.2 Modalités de chiffrage et d'ajustement de la prestation

Le présent devis a été construit sur la base d'un accompagnement complet, intégrant la création de l'ensemble des éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Toutefois, si la collectivité dispose déjà de documents, procédures ou enregistrements exploitables, ceux-ci pourront être intégrés au PMS après analyse. Dans ce cas, le temps d'accompagnement nécessaire pourra être réduit, ce qui permettra d'adapter le coût au service fait et le calendrier de la prestation.