

Commune de Chapelle-Voland
CONSEIL MUNICIPAL 2022

Séance du 17 décembre à 10h - Salle communale

PROCES VERBAL

L'an deux mille vingt-deux, le dix sept à 10 heures ;

Le conseil Municipal de cette Commune, régulièrement convoqué, s'est réuni au nombre prescrit par la loi, dans le lieu habituel de ses séances sous la présidence de Madame Sylvie BONNIN, Maire ;

Présents : Sylvie **BONNIN**, Yves **LAMARD**, Guillaume **PICARD**, Dominique **MARTIN**, Maryse **DOLARD**, Yan **LAGOUGE**, Héloïse **MONCHAL**, Charles-Henri **SERVAN**, Marie-Laure **PIOTELAT**.

Excusés : Pascal **VANNIER**, Timothé **BAUDOT**

Absent : Thibaut **LACOSTE**, Bernard **RAMEAUX** .

Secrétaire de séance : Marie Laure **PIOTELAT**

ORDRE DU JOUR :

1. APPROBATION DU DERNIER PROCES VERBAL
2. VANNES THERMOSTATIQUES BATIMENT MAIRIE ECOLE
3. FOUR DE LA BOULANGERIE

1 APPROBATION DE PROCES VERBAL

Le maire indique ne pas avoir finalisé la rédaction du dernier procès-verbal.

2 VANNES THERMOSTATIQUES BATIMENT MAIRIE ECOLE

Délibération : 2022-63 INSTALLATION DE THERMOSTATS PROGRAMMABLES POUR LE BATIMENT MAIRIE ECOLE - DEMANDE DE SUBVENTIONS

Mme le maire expose : les différentes pièces du bâtiment mairie école ont des créneaux d'occupation qui rendent difficile une gestion optimale de la température de ces locaux et les économies d'énergie possibles lors des périodes inoccupées.

Sur les conseils du bureau d'études Fluides et environnement, il pourrait être envisagé la mise en place de vannes thermostatiques programmables, permettant ainsi de programmer pièces par pièces et radiateur par radiateur, la température.

La température souhaitée et souhaitable pourrait ainsi se programmer à la carte selon les horaires de présence dans les locaux.

Cette installation permettra ainsi des économies énergétiques immédiates.

Après échanges et discussions, Le conseil municipal **à l'unanimité**

- **ADOPTÉ** le programme d'installation des thermostats et les travaux nécessaires à une optimisation énergétiques du bâtiment mairie école
- **ARRETE** les modalités de financement pour un montant estimatif initial de 3539 € HT
- **SOLLICITE** une subvention de l'Etat au titre de la DETR ou DSIL à hauteur de 30 %
- **SOLLICITE** une subvention du département à hauteur de 30 %

- **AUTORISE** le maire à signer tout document relatif à ce dossier.

Nbre de conseillers en exercice	Votants	POUR	ABSTENTION	CONTRE
13	9	9	0	0

En complément , les conseillers souhaitent un devis proposant une individualisation de la consommation de chauffage par pièces.

3 FOUR DE LA BOULANGERIE

La commune est propriétaire du fonds de commerce et donc du matériel. Le four à pain a plus de trente ans et n'est pas déplaçable.

La commune a décidé de la changer.

Compte tenu de l'augmentation du prix de l'électricité, une réflexion avait été engagée pour étudier d'autres types de combustibles permettant ainsi au boulanger de mieux maîtriser sa consommation énergétique.

Les vendeurs de four, proposent principalement des fours électriques mais il existe également des fours à pellets, au gaz ou au fioul.

Plusieurs commerciaux se sont déplacés. Le boulanger étant également invité pour étudier avec lui le besoin.

Dans un premier temps, il en est ressorti le besoin d'un four de 4 m² ainsi mieux adapté au besoin (le four actuel étant jugé trop grand compte tenu de la quantité cuite par jour). L'optimisation passant selon les vendeurs par un bon dimensionnement du four.

Yan Lagouge a également contacté un vendeur proposant des fours à granulés maçonnés.

Suite à la présentation de l'ensemble des modèles, il est ressorti une volonté des conseillers de s'orienter sur le four maçonné ou le four électrique.

L'estimation d'un four électrique est de 38 000 € HT avec élévateur intégré et déplacement de la chambre de pousse (que le boulanger ne pourra faire).

L'estimation d'un four pellets maçonné avec élévateur ciseaux est de 63 197 € hors travaux supplémentaires à prévoir (cheminée et lieu de stockage). De plus, il convient d'avoir un entretien régulier .

Malgré les nombreuses sollicitations auprès des vendeurs, il est difficile à l'heure actuelle de connaître l'économie réalisée par jour. Le vendeur affirme que le boulanger pourra rester en tarif bleu et que le modèle proposé est muni de fonction permettant de mieux gérer sa consommation (par exemple, fermeture d'étages ...)

Le four maçonné présente quant à lui l'avantage d'un maintien de température grâce aux briques réfractaires.

Le nombre de fours installés en France reste très majoritairement le four électrique, d'où les difficultés de comparaison.

L'écart de prix étant très important entre les deux modèles, le maire a souhaité rappeler les sommes déjà engagées sur ce projet et toutes les incertitudes financières liées au projet (incertitudes sur les approvisionnements, les délais, l'envolée des prix et par conséquent le montant de la révision qui en découlera). De plus ce surcoût aura un impact sur la location fixée au boulanger.

La décision est complexe, ne disposant pas de tous les éléments concernant l'évolution des prix à ce jour.

Cependant, l'architecte a besoin du type de four pour affiner les plans et les réseaux, et une augmentation des prix étant annoncée prochainement, il convient de se décider sur le modèle de four souhaité.

Il est proposé de retenir un modèle électrique et d'autoriser le maire à retenir l'offre la moins disante .

Délibération : 2022-64 RENOUELEMENT FOUR A PAIN

Mme le maire rappelle : le four à pain à fioul, de plus de trente ans n'est pas déplaçable dans les nouveaux locaux et compte tenu de l'avancée des travaux, il convient de s'interroger rapidement sur le type de four à installer afin d'affiner les plans techniques (prévoir les arrivées électriques, branchements et emplacement dans les nouveaux locaux...)

De nombreuses entreprises ont été contactées pour connaître les différents modèles de four : four électrique, four simple à granulés ou four maçonné à granulés.

Après échanges et discussions, les conseillers proposent de partir soit sur un four électrique, soit le four maçonné à granulés, écartant ainsi le choix du four à granulés simple ;

Après analyse des estimatifs et vu l'écart de prix très important entre les deux modèles,

Le conseil municipal à la majorité

- **DECIDE** de faire l'acquisition d'un four électrique
- **AUTORISE** le maire à retenir l'offre la moins disante
- **AUTORISE** le maire à signer tout document relatif à ce dossier.

Nbre de conseillers en exercice	Votants	POUR	ABSTENTION	CONTRE
13	9	6	3 (Y LAMARD , M DOLARD , Yan LAGOUGE)	0

Lors du dernier conseil, il avait été prévu de solliciter une aide auprès de l'ETAT.

Mme le maire informe avoir contacté de nombreux organismes pour pouvoir bénéficier d'aides complémentaires.

Ont ainsi été contactés, la région , l'ADEME , le SIDEC , la chambre du commerce puis la chambre l'artisanat , le dispositif ENVI , Eigrenne...

Il a existé des dispositifs, réservé généralement aux artisans (pas aux collectivités) avec des conditions de prêts mais rien à ce jour . Les éventuelles autres aides 2023 ne sont pas encore connues.

Il est cependant proposé de solliciter et la CCBHS et le département selon les plafonds fixés.

Délibération : 2022-65 SOLLICITATIONS SUBVENTIONS FOUR A PAIN

Vu l'estimation du four électrique d'un montant de 38 000 € HT

Afin de mettre ces travaux en œuvre, la commune souhaite déposer une demande d'aide financière auprès du département et de la communauté de Communes.

Le conseil municipal à l'unanimité

- **SOLLICITE** une subvention de l'Etat auprès de la CCBHS
- **SOLLICITE** une subvention du département
- **AUTORISE** le maire à signer tout document relatif à ce dossier.

Nbre de conseillers en exercice	Votants	POUR	ABSTENTION	CONTRE
13	9	9	0	0

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 12h10

Le Maire,
Sylvie BONNIN