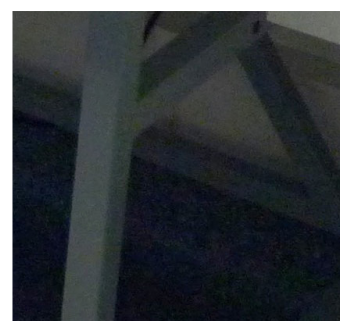
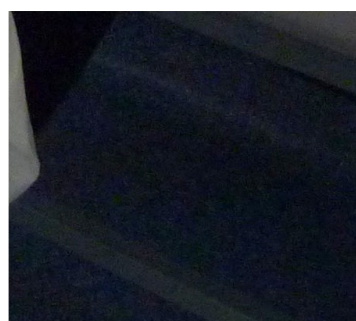
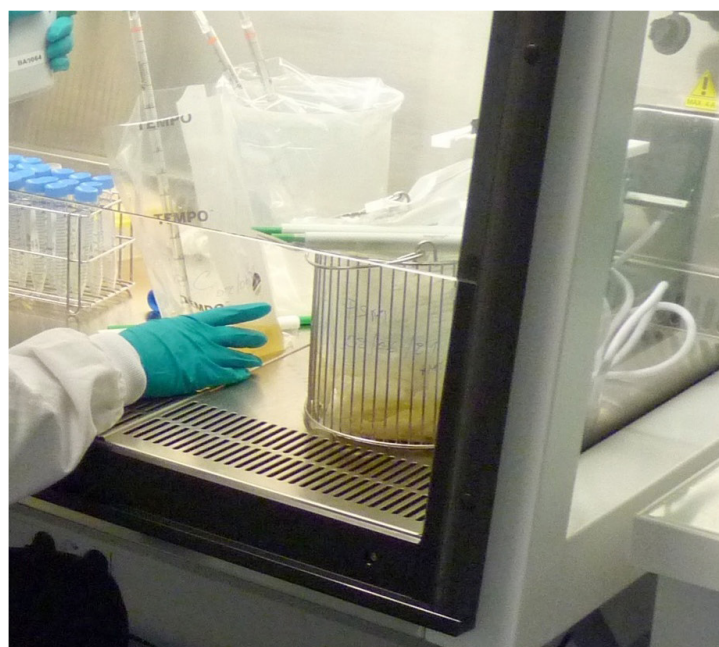
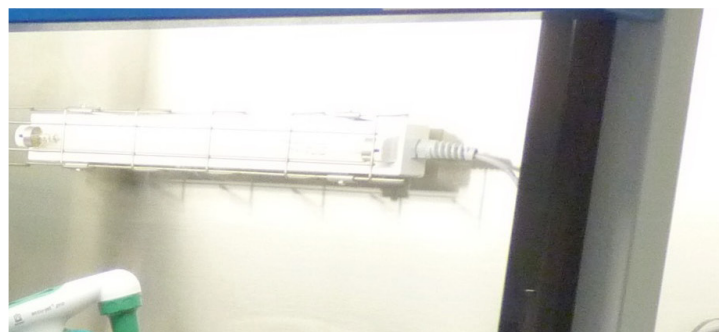
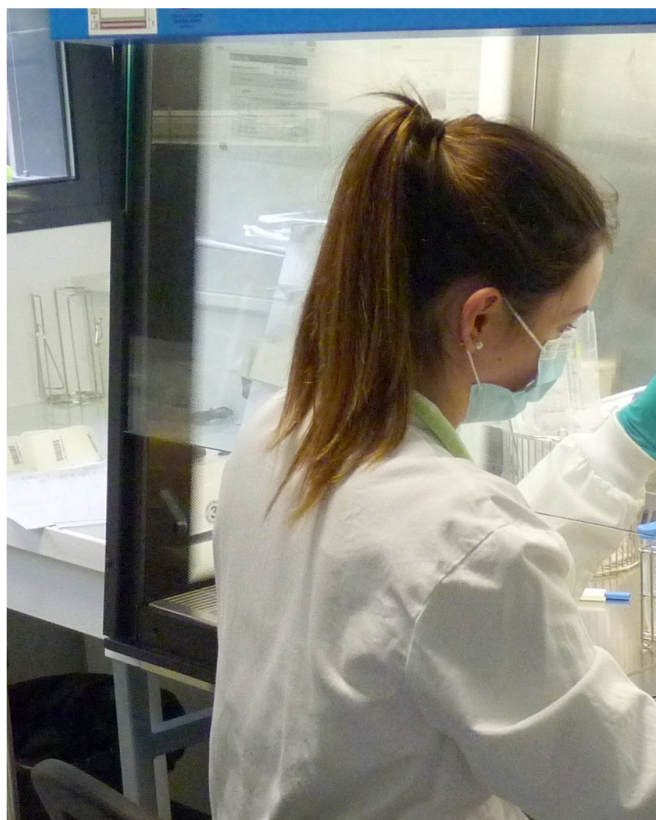


LA REVUE DES MAIRES RURAUX D'ILLE-ET-VILAINE



06/2022



AMR35

LABOCÉA
SÉCURITÉ SANITAIRE
DE VOTRE TERRITOIRE

N°14

www.mairesruraux35.fr
facebook.com/Association.des.Maires.Ruraux.35/



ÉDITO



Le 1^{er} semestre 2022 a été particulièrement intense. En juin, l'Association des Maires Ruraux d'Ille et Vilaine s'est mobilisée autour de l'Agenda Rural et en organisant des rencontres entre maires et la Fédération de Chasse.

Nous adressons également nos félicitations et nos vœux et à nos 8 députés. Il est important qu'ils portent la parole de la ruralité à l'Assemblée Nationale. Ruralement votre.

Le Président AMR35
Louis PAUTREL

Sécurité sanitaire de votre territoire

Le laboratoire public Labocéa, fondé par les départements d'Ille-et-Vilaine, du Finistère, des Côtes-d'Armor et par Brest Métropole, vous aide à protéger au mieux vos concitoyens, en offrant une large gamme d'accompagnements permettant d'assurer la sécurité sanitaire en restauration collective, pour les bâtiments municipaux, les systèmes d'assainissement ou d'approvisionnement d'eau, les cours d'eau, les piscines, etc.

Le contrôle microbiologique en restauration collective permet de garantir la sécurité alimentaire, en analysant régulièrement vos produits et en contrôlant vos cuisines, votre eau de réseau et vos fontaines à eau. Le contrôle des thermomètres (métrologie) constitue aussi un élément important en restauration.

Les autres bâtiments municipaux nécessitent également un certain nombre de contrôles, comme la conformité des réseaux d'eau chaude sanitaire, des tours aérorefrigérantes ou de l'air intérieur.

De même, les analyses effectuées dans le cadre de la production d'eau potable et du traitement des eaux usées, aident les collectivités à assurer la sécurité sanitaire des usagers et la protection de leur environnement.



Expertise, audits, conseil et formation

Au-delà des prestations de prélèvements, d'analyses et de veille réglementaire, Labocéa audite, conseille, accompagne et forme les professionnels de la restauration collective dans la mise en place et le respect des bonnes pratiques d'hygiène, du plan de maîtrise sanitaire et de la sécurité alimentaire, dont la gestion des alertes sanitaires.

Les consultants experts Labocéa accompagnent également ces professionnels dans la réduction du gaspillage alimentaire et le respect de la loi EGalim.

Une équipe dédiée d'ingénieurs, dont des hydrauliciens et des spécialistes en cartographie, effectue à la demande des audits de réseaux d'eau potable, d'eaux usées, d'eaux pluviales, afin d'évaluer les éventuels travaux à prévoir.

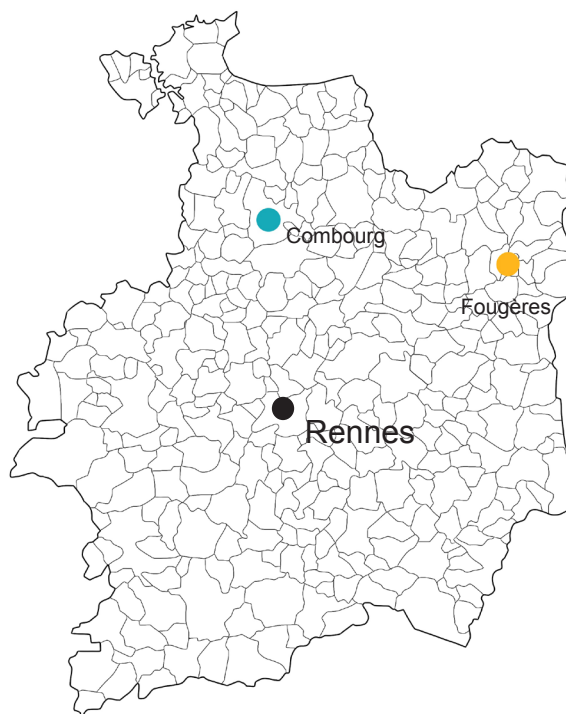
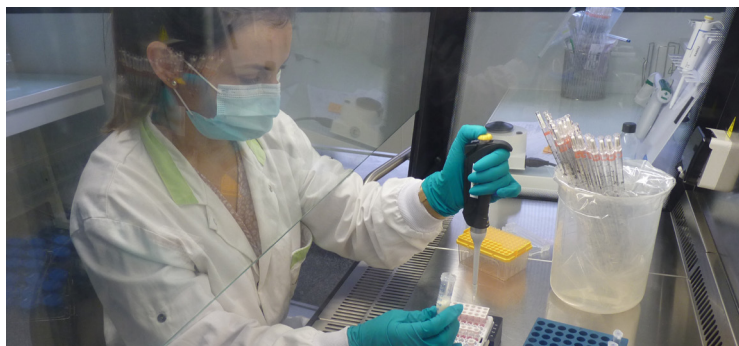
Enfin, le laboratoire accompagne les collectivités dans la protection de leurs cours d'eau (études microbiologiques) et de leurs lieux de baignade (identification des sources de pollution).

Proximité et qualité de service

En Ille-et-Vilaine, Labocéa est présent sur deux sites (Fougères et Combourg). De plus, le service de prélèvement couvre l'ensemble du territoire bretonnais, ce qui garantit une réactivité des équipes.

Dans l'optique d'offrir un service public de haute qualité, Labocéa est engagé dans une démarche d'amélioration continue qui se traduit par des reconnaissances (accréditations, certifications, etc.). Par ailleurs, le laboratoire est dans un processus de labellisation de sa démarche RSE.

Au quotidien, les experts de Labocéa ont à cœur de répondre au mieux aux besoins des collectivités en leur offrant des services tenant compte de leurs spécificités.



- Site de Combourg
- Site de Fougères

Témoignage d'Alain Fougé, Maire de Feins

La commune a contractualisé avec Labocéa depuis sa création. Nous utilisons ses services pour la station d'épuration (STEP) ainsi que pour le restaurant scolaire. Le processus de traitement utilisé à la STEP (filtres plantés de roseaux, lagune, saulaie et marée de dispersion) nous impose une auto surveillance de mesure des débits et de la qualité des eaux rejetées dans le milieu naturel. La STEP étant gérée en régie, chaque mardi le personnel communal effectue un contrôle qui permet de vérifier les niveaux des différents bassins et le bon fonctionnement des pompes et des équipements techniques. Cette auto surveillance hebdomadaire est couplée avec un suivi physico-chimique régulier par Labocéa qui procède à des prélèvements et analyse les rejets afin de vérifier la qualité et l'efficacité du système de traitement des eaux usées. Pour le restaurant scolaire, Labocéa vient vérifier par prélèvement la qualité de la désinfection des surfaces de travail et du matériel qui sont utilisés pour la confection des repas à destination des enfants de l'école.



Pour en savoir plus, pour visiter un site Labocéa ou pour toute autre demande :
www.labocea.fr / 02 96 69 02 10

Réforme de la **protection sociale complémentaire**

FIDÈLES À NOS ENGAGEMENTS

Nous étions là il y a plus de 50 ans
pour mettre en place les premières
complémentaires santé et prévoyance
des agents territoriaux.

Nous étions là en 2011
pour accompagner l'évolution
du cadre juridique de la protection sociale
complémentaire des agents.

Nous sommes toujours là aujourd'hui
pour vous expliquer les impacts
de l'ordonnance relative à la protection
sociale complémentaire des agents
de la fonction publique.



Retrouvez le «**Décryptage
des nouvelles obligations de
l'employeur public territorial**»
sur **▶ reformepsc.mnt.fr**

ou appelez nous :

▶ **0 980 980 210**
(prix d'un appel local)
Du lundi au vendredi
de 8h30 à 18h30.



▶ **Agence MNT THORIGNÉ-FOUILLARD**
Village des collectivités
1 avenue de Tizé CS 23610
35236 Thorigné-Fouillard Cedex

