Accusé de réception en préfecture : 062-226200012-20260921-lmc1550200-DE-1-1
Date de télétransmission : 24/09/2026
Date de réception préfecture : 24/09/2026

Publication électronique le : 24 septembre 2026

DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

DELIBERATION DE LA COMMISSION PERMANENTE DU CONSEIL DEPARTEMENTAL

REUNION DU 21 SEPTEMBRE 2026

PRESIDENCE DE MONSIEUR JEAN-CLAUDE LEROY

Secrétaire : Mme Sylvie MEYFROIDT

Étaient présents : M. Jean-Claude LEROY, Mme Mireille HINGREZ-CÉRÉDA, M. Daniel MACIEJASZ, Mme Valérie CUVILLIER, Mme Blandine DRAIN, Mme Maryse CAUWET, M. Ludovic LOQUET, Mme Bénédicte MESSEANNE-GROBELNY, M. Jean-Claude DISSAUX, Mme Laurence LOUCHAERT, Mme Karine GAUTHIER, M. Alain MEQUIGNON, Mme Evelyne NACHEL, Mme Florence WOZNY, M. Jean-Jacques COTTEL, Mme Caroline MATRAT, M. Sébastien CHOCHOIS, Mme Sophie WAROT-LEMAIRE, M. André KUCHCINSKI, Mme Fatima AIT-CHIKHEBBIH, M. Olivier BARBARIN, Mme Zohra OUAGUEF, M. Etienne PERIN, M. Claude BACHELET, Mme Stéphanie RIGAUX, M. Philippe FAIT, Mme Emmanuelle LAPOUILLE, Mme Sylvie MEYFROIDT, M. Frédéric MELCHIOR, Mme Brigitte PASSEBOSC, M. François LEMAIRE, M. Marc SARPAUX, Mme Marie-Line PLOUVIEZ, M. Steeve BRIOIS, M. Ludovic PAJOT, M. René HOCQ, Mme Emmanuelle LEVEUGLE.

Excusé(s) : M. Laurent DUPORGE, M. Pierre GEORGET, Mme Carole DUBOIS, Mme Maryse DELASSUS, Mme Maïté MULOT-FRISCOURT, M. Bruno COUSEIN, M. Alexandre MALFAIT.

Assistant également sans voix délibérative : M. Jean-Louis COTTIGNY, M. Jean-Marc TELLIER.

Excusé(s) sans voix délibérative : M. Michel DAGBERT, M. Bertrand PETIT.

CONVENTION CUISINE CENTRALE CUISINE SATELLITE AVEC LES COLLÈGES JEAN JAURÈS DE LENS ET ADULPHE DELEGORGUE DE COURCELLES-LÈS-LENS

(N°2026-336)

La Commission Permanente du Conseil départemental du Pas-de-Calais,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et, notamment, ses articles L.3121-14, L.3121-14-1, L.3211-1 et L.3211-2 ;
Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment son article L.5111-1 ;
Vu le Code de l'Éducation et notamment ses articles L.213-2 et suivants, L.216-4 et L.421-13 ;
Vu le Code Général de la Propriété des Personnes Publiques et notamment ses articles L.2125-1 et suivants ;

Vu la délibération n°2021-257 du Conseil départemental en date du 01/07/2021 « Délégation d'attributions à la Commission Permanente » ;
Vu la délibération n°2026-243 de la Commission Permanente en date du 29/06/2026 « Service de restauration et d'hébergement des collèges publics : conventions types » ;
Vu la délibération n°2026-116 de la Commission Permanente en date du 27/04/2026 « service de restauration et d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement - conventions de restauration - année 2026 » ;
Vu la délibération n°2022-412 de la Commission Permanente en date du 17/10/2022 « Service de restauration et d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement – règles communes aux mutualisations des services de restauration et d'hébergement des collèges publics du Pas-de-Calais avec des communes et des EPCI » ;
Vu le rapport du Président du Conseil départemental, ci-annexé ;
Vu l'avis de la 3ème commission « Éducation, Culture, Sport et Citoyenneté » rendu lors de sa réunion en date du 07/09/2026 ;

Après en avoir délibéré,

DECIDE :

Article unique :

D'autoriser le Président du Conseil départemental à signer, au nom et pour le compte du Département, la convention de restauration scolaire cuisine centrale / cuisine satellite, avec le collège Adulphe Delegorgue de Courcelles-lès-Lens et le collège Jean Jaurès de Lens, à compter du 1er septembre 2026 jusqu'à la date de remise en service de la nouvelle demi-pension après travaux, ou au plus tard le 3 juillet 2027, dans les termes du projet joint à la présente délibération.

Dans les conditions de vote ci-dessous :

Pour : 44 voix (Groupe Socialiste, Républicain et Citoyen ; Groupe Communiste et Républicain ; Groupe Union pour le Pas-de-Calais ; Groupe Rassemblement National ; Non-inscrit) Contre : 0 voix Abstention : 0 voix

(Adopté)

….....

LE PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL,

Jean-Claude LEROY

ARRAS, le 21 septembre 2026

Pour le Président du Conseil départemental,
La Directrice générale des services,

Signé

Maryline VINCLAIRE

Pas-de-Calais
Le Département

PÔLE RÉUSSITES CITOYENNES

Direction de l'éducation et des collèges

CONVENTION

Objet : Convention de restauration scolaire Cuisine Centrale/Cuisine Satellite (CC/CS) 2026-2027.

Entre le Département du Pas-de-Calais, dont le siège est en l'Hôtel du Département rue Ferdinand Buisson 62018 Arras Cedex 9**,** représenté par Monsieur **Jean-Claude Leroy**, Président du Conseil départemental, dûment autorisé par délibération de la Commission Permanente en date du ……...

ci-après désigné par « le Département » D'une part,

Le Collège Cuisine Centrale (CC) Jean Jaurès
Etablissement Public Local d'Enseignement situé Rue Marguerite Yourcenar 62300 **Lens**
Identifié au répertoire SIRET sous le N° **19622868800012**
Représenté par **Monsieur Grégory Buchelet,** Principal du collège,
Dûment autorisé par le Conseil d'Administration du……

ci-après désigné par « le collège CC»

D'autre part,

Le Collège Cuisine Satellite (CS) **Adulphe Delegorgue**
Etablissement Public Local d'Enseignement situé Avenue Clovis Envent 62970 **Courcelles-lès-Lens**
Identifié au répertoire SIRET sous le N° **19622943900019**
Représenté par **Monsieur François Chopineaux,** Principal du collège,
Dûment autorisé par le Conseil d'Administration du……

ci-après désigné par « le collège CS»

D'autre part,

Vu l'article du code de l'éducation portant sur l'accueil des élèves, l'organisation de la restauration, ainsi que de l'hébergement (L213-2) ;
Vu l'article du code de l'éducation portant sur la fixation des tarifs de la restauration scolaire (R531-52 et R.531-53) ;
Vu la circulaire du 10 février 2021–BO n°9 du 4 mars 2021 relative au Projet d'accueil individualisé pour raison de santé
Vu la délibération du 15 septembre 2025 de la commission permanente du Conseil départemental fixant les tarifs pour l'année 2026 ;
Vu le règlement départemental de la restauration scolaire adopté par délibération de la commission permanente du conseil départemental du 29 juin 2026 ;
Vu les recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des Marchés de restauration collective et nutrition).

PREAMBULE

En référence à l'article 3 du Règlement Départemental de la Restauration, le collège CC pour le collège CS bénéficie de plein droit de la fourniture des repas produits par le collège CC dans les conditions fixées ci-dessous.

Il est exposé et convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : Objet

La présente convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le collège CC fournit des repas préparés pour le collège CS.

ARTICLE 2 : Période de fonctionnement

2-1 : Organisation des services de restaurations

Le service restauration du collège CC fonctionne les lundi, mardi, jeudi et vendredi et celui du collège CS fonctionne lundi, mardi, jeudi et vendredi.

2-2 : Rationnaires et repas

Le nombre de repas à livrer par jour au collège CS établi au 1er septembre 2026 s'élève à : ……

Monsieur Grégory Buchelet, Principal du collège CC s'engage à prévenir 48 heures à l'avance le collège CS des dates exceptionnelles de non fonctionnement de la demi-pension.

A l'inverse le collège CS, s'engage à prévenir 48 heures à l'avance des absences prévisibles à la demi-pension.

En outre, le collège CS donnera chaque matin avant 09 h 00 l'effectif théorique prévu du lendemain.

En ce qui concerne les repas pique-niques, un délai d'une semaine, avant la date, est demandé.

ARTICLE 3 : Protocole d'Accueil Individualisé

Conformément à la circulaire du 10 février 2021 relative au Projet d'accueil individualisé pour raison médicale, si le collège CS accueille des élèves bénéficiant d'un PAI ou est sollicitée à la demande des parents pour la mise en place d'un PAI, ce dernier en informe les représentants du collège CC afin d'élaborer conjointement les modalités d'accueil de ces élèves.

Pour ce faire, lors des réunions organisées avec des membres de la communauté éducative (notamment le chef d'établissement, l'adjoint-gestionnaire, les chefs de cuisine…), les représentants du collège CC doivent obligatoirement participer aux réunions et à la signature de ce P.A.I. Le collège CC donne sa position, ce qui engagera le collège dans l'application du protocole, ainsi validé par toutes les parties.

Si la solution retenue est la fourniture d'un panier-repas confectionné par la famille, il appartient au collège CS d'assurer, comme le prévoit la législation, la réception du panier-repas au sein de sa restauration.

ARTICLE 4 : Conception et modalités de fourniture des repas

4-1 : La conception des menus : Mise en place d'une Commission

Afin de préparer les menus, une commission de menus sera mise en place incluant les gestionnaires et chefs de cuisine des collèges concernés par la convention. Elle se réunira toutes les six semaines (intervalle maximum entre 2 réunions inscrit au Plan de Maîtrise Alimentaire (P.M.A) pour établir les menus de vacances à vacances. La conception des menus respectera obligatoirement les prescriptions du Plan de Maîtrise Alimentaire du Département. Ce calendrier sera communiqué aux chargés de mission restauration scolaire de la Direction de l'Education et des Collèges. Il pourra également être communiqué aux infirmières des établissements concernés sur demande.

Les menus devront satisfaire les besoins nutritionnels et diététiques, conformément aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GERMCN) et en particulier celles portant sur la qualité nutritionnelle des repas, les grammages et le contrôle de fréquences par catégories d'aliments. Chaque repas sera constitué de plusieurs composantes conformément aux dispositions du règlement intérieur de la restauration scolaire.

4-2 : La commande

En cas de variation importante de l'effectif théorique prévu à l'article 2, le collège CC adressera, le lundi matin, quatre semaines avant sa consommation, les menus qui pourront être fournis à la cuisine satellite. Le collège CS renverra le vendredi, un quantitatif estimatif de chaque produit qu'il souhaite commander, avec une tolérance de plus ou moins 10 repas maximum.

Pour permettre une adaptation de la commande, le collège CS a la possibilité de modifier celle-ci, la veille de la consommation avant 9h par mail.

Pour pallier une modification de dernière minute, la cuisine centrale fournira les produits permettant la fabrication des repas d'appoints par le collège CS qui pourront être différents du menu du jour. Ces repas seront facturés dans le décompte mensuel.

4-3 : La livraison

Le Collège CS fournit au collège CC les ustensiles et contenants appropriés au transport des repas, selon les modalités déterminées dans la fiche transport attestant du « service fait ». Les repas sont chargés à bord du véhicule du collège CS qui en devient responsable.

Chaque jour, lors du chargement, un bordereau d'accompagnement des repas livrés est établi et contresigné des deux chefs de cuisine.

Ce document atteste du « service fait » en mentionnant le nombre exact de repas pris en charge par le cuisinier du collège CS. Ce document est ensuite transmis aux secrétaires généraux des deux collèges.

Conformément à la législation en vigueur, le Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine centrale rappelle l'obligation d'établir une fiche de transport. Ce document fixe la limite de la responsabilité du Collège CC lors de la prise en charge du transfert des repas par le Collège CS.

Afin de respecter les obligations réglementaires du PMS, la liaison chaude sera effectuée à une température supérieure ou égale à +65°, et la liaison froide à une température comprise entre 0° et +3°conformément au PMS.

Le Collège CS assure le nettoyage et la désinfection des matériels de transport.

ARTICLE 5 : Dispositions financières

5-1 : Tarification

Le prix unitaire du repas est fixé par la collectivité de rattachement chaque année par décision de l'Assemblée délibérante. Il est fixé selon les conditions reprise dans la délibération de la Commission permanente du Conseil départemental du 15 septembre 2025 fixant la tarification de la restauration scolaire pour l'année 2026.

Chaque établissement perçoit les frais scolaires des familles et les encaissements de la vente des tickets

5-2 : Facturation

Le reversement par le collège CS au collège CC sera réalisé suivant les modalités définies ci-dessous.

Une facture sera établie par le collège CC sur la base :

- Des décomptes globaux des repas effectivement livrés selon l'attestation de service fait reprise à l'article 4.3 ;
- D'un tarif unique de **3,00 €** décomposé d'un coût à l'assiette de **2,35 €** correspondant au crédit nourriture et de **0,65** € délibéré lors du Commission Permanente du **15 septembre 2025** fixant la réforme des modalités de financement des collèges publics.

Le versement du Fond Commun des Services d'Hébergement (FCSH) restera de la compétence de l'établissement qui perçoit les frais scolaires des familles et les encaissements de la vente des tickets selon les modalités définies au sein du règlement départemental de la restauration scolaire en vigueur.

Chaque fin de mois, le collège CC établira un décompte global des repas effectivement livrés. Le décompte, contresigné des deux chefs de cuisine, est basé sur les bordereaux journaliers transmis aux secrétaires généraux des collèges. Ainsi, le nombre de repas confirmé chaque jour sera la base de la facturation, augmentée du nombre de repas d'appoint fournis par le Collège CC au collège CS livré.

Le collège CS s'acquitte des factures correspondant aux repas qui lui sont livrés par le collège CC selon le décompte journalier.

Le règlement sera effectué selon l'une des deux modalités suivantes (*cocher le mode de règlement déterminé) :*

- Si la Cuisine satellite a mis en œuvre une facturation mensuelle pour les familles (*article 4-5.a du règlement départemental de la restauration*), le règlement par les cuisines satellites pourra être réalisé à partir d'une facture mensuelle établie à partir du décompte global des repas livrés. Une régularisation au terme de chaque trimestre interviendra le cas échéant.

- Par virement administratif trimestriel dans le mois suivant la fin du trimestre soit fin janvier, fin avril et fin juillet.

ARTICLE 6 : Mise à disposition de personnel

Le chef de cuisine satellite du collège CS interviendra au collège CC afin de contribuer à la fabrication des repas effectuée en cuisine centrale. En l'absence du chef de cuisine du collège CS, le Département assurera son remplacement par un ATTEE contractuel ou un agent de la brigade mobile-restauration.

Dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire, le Collège CS transmet une copie du certificat d'aptitude au chef d'établissement du Collège CC (ou de son remplaçant).

Pendant la durée du service au Collège CC, le chef de cuisine du collège CS, ou son remplaçant en cas d'absence, est placé sous l'autorité fonctionnelle du chef d'établissement du Collège CC.

Ce temps de service fera l'objet d'un accord entre les 2 parties et pourra être modifié en cours d'année en cas de variation importante d'effectifs.

ARTICLE 7 : Sécurité alimentaire et salubrité

7-1 : Plan de Maîtrise Sanitaire

Conformément aux dispositions du Plan de Maîtrise Sanitaire (**P.M.S**) du collège CC, la responsabilité de celui-ci n'est plus engagée dès lors que les denrées alimentaires sont chargées dans le véhicule de la cuisine satellite selon les normes d'hygiène et de sécurité (fiches transport dûment remplies).

Toutefois, le Collège CC s'engage à fournir des repas dont la qualité bactériologique est conforme au PMS du Département. De même, le Collège CS prend les dispositions nécessaires dans le cadre de son Plan de Maîtrise Sanitaire pour assurer, dans la continuité, le transport et la distribution dans le respect des normes en vigueur (voir P.M.S. des deux collèges).

Cette qualité bactériologique est contrôlée périodiquement par des prélèvements du Laboratoire Départemental d'Analyses. Par ailleurs, la traçabilité des produits et des processus de fabrication devra pouvoir être fournie.

Les deux collèges s'engagent à se transmettre mutuellement leur propre PMS ainsi qu'à les respecter.

7-2 : Contrôle technique des services de restauration

En cas de besoin, un audit portant sur la qualité ou l'organisation de travail pourra être réalisé au sein de la CC ou CS.

Et autant que de besoins selon les évolutions de chacun des sites sur le plan structurel ou sur le plan organisationnel ou en cas de difficulté.

Chaque audit réalisé fera l'objet d'un compte rendu rédigé par le Département et validé avant prise de décision et mise en place éventuelle d'un plan d'action.

Il actera notamment un parcours de formation pour l'ensemble des personnels affectés à la restauration des collèges concernés pour l'année en cours. Celui-ci répondra à la particularité d'un fonctionnement en cuisine centrale et satellite (tant sur le volet technique que sur la cohésion d'équipe et de la communication).

a) La qualité des repas fabriqués :

Une évaluation du fonctionnement global cuisine centrale – cuisine satellite sera réalisée chaque année conjointement par les collèges concernés par la convention et la Direction de l'Education et des Collèges.

Cette évaluation qualitative portera sur les points suivants :

- Analyse des résultats du diagnostic « démarche Qualité » par le Laboratoire Départemental d'analyses ;
- Analyse de la conformité des repas à la Charte de Qualité ;
- Evaluation des besoins de formations des personnels de restauration ;
- Analyse des perspectives d'actions éducatives pédagogiques complémentaires dans le cadre des appels à projets du Département.

En cas de différend portant sur la qualité des repas, la Direction de l'éducation et des collèges assurera une médiation et un chargé de mission restauration accompagnera la commission Menu pendant une période définie.

b) L'organisation du travail.

L'évaluation de l'organisation du travail, tant pour la fabrication en cuisine centrale que pour le service des repas dans les cuisines satellites, sera conduite et évaluée par les autorités fonctionnelles des collèges concernés avec le soutien de la « Mission Restauration Scolaire ». L'objectif de l'évaluation consiste, en lien avec les personnels de restauration, à formuler des préconisations dans ce domaine.

7-3 : Contrôle sanitaire des services de restauration

Une fois par année scolaire, le Laboratoire Départemental d'Analyses du Pas-de-Calais (L.D.A) effectuera les contrôles sanitaires nécessaires, tels que stipulés dans l'annexe 12 du PMS.

ARTICLE 8 : Durée de la convention

La présente convention est établie pour **à compter du 1er septembre 2026 jusqu'à la date de remise en service de la nouvelle demi-pension après travaux, ou au plus tard le 3 juillet 2027**, et ne prend effet qu'après signature de toutes les parties intéressées.

ARTICLE 9 : Modification de la convention

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant signé par l'ensemble des parties en fonction notamment de l'évolution des de la restauration, de la réglementation ou encore l'augmentation de tarif.

En cas de mise à jour de l'accord du temps de service prévu à l'article 6, ne s'agissant pas d'un élément substantiel pour l'exécution de la présente convention.

ARTICLE 10 : Résiliation de la convention

La présente convention pourra être résiliée de plein droit et à tout moment par l'une ou l'autre des parties à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure, dans les cas suivants :

- En cas de non-respect par l'une des parties des engagements réciproques inscrits dans la présente convention ou de respect de la réglementation en vigueur ;

- En cas de force majeure au sens de l'article L.1218 du Code civil ;

- Par l'ensemble des parties pour des motifs sérieux tenant au bon fonctionnement du service public de l'éducation ou de l'ordre public.

ARTICLE 11 : Règlement des litiges

Les parties s'engagent, en cas de litige lié à l'application de la présente convention, à rechercher un règlement amiable.

A défaut, les litiges qui pourrait résulter de l'application de la présente convention seront portés devant la juridiction territorialement compétente.

En toute hypothèse, elle ne prendra effet qu'après la signature de toutes les parties intéressées.

En 3 exemplaires originaux,

Arras, le …….

Pour le collège .....,

La/Le Principal du Collège,

……..

Arras, le……

Pour le collège .....,

La/Le Principal du Collège,

…….

Arras, le…….

Pour le Président du Pas-de-Calais, Et par délégation,
La Directrice de l'éducation et des collèges,

Amandine JANQUIN

DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

Pôle Réussites Citoyennes
Direction de l'Education et des Collèges
Service Restauration scolaire

RAPPORT N°48

Territoire(s): Lens-Hénin
Canton(s): LENS , HENIN-BEAUMONT-2
EPCI(s): C. d'Agglo. de Lens - Liévin, C. d'Agglo. d'Hénin Carvin

COMMISSION PERMANENTE DU CONSEIL DEPARTEMENTAL

REUNION DU 21 SEPTEMBRE 2026

CONVENTION CUISINE CENTRALE CUISINE SATELLITE AVEC LES COLLÈGES JEAN JAURÈS DE LENS ET ADULPHE DELEGORGUE DE COURCELLES-LÈS-LENS

Selon les dispositions de l'article L.213-2 du Code de l'éducation (modifié par la loi n° 213-595 du 8 juillet 2013, dans l'article 21), le Département a la charge des collèges publics. Il en assure la construction, la reconstruction, l'extension, les grosses réparations, l'équipement et le fonctionnement. Le Département assure aussi l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges publics dont il a la charge.

Dans le domaine de la restauration scolaire, la compétence du Département, déterminée par les dispositions du Code de l'éducation, porte sur :

- l'équipement, l'entretien et la maintenance des restaurants scolaires ;
- la préparation et la distribution des repas ;
- le nettoyage des cuisines et salles à manger ;
- la mise en œuvre et l'observation des mesures et normes de sécurité et d'hygiène alimentaire ;
- la tarification des prix de la restauration scolaire.

Il existe différents modes d'exploitation de la restauration dans les collèges, définis par voie de convention entre le Département et l'établissement en application de l'article L. 421-23 du Code de l'éducation.

De plus, lorsqu'un service de restauration et d'hébergement accueille des élèves ou des personnels d'Etat, fournit des repas à des établissements relevant de collectivités distinctes, celles-ci fixent les règles de fonctionnement de ce service dans une convention conformément aux termes de l'article L216-4 du code de l'éducation (point 1.2.1.3.1.1. de l'instruction codificatrice- M9.6 – OP@LE du 2 décembre 2020).

Aussi, au regard des travaux de restructuration engagés par le Département au sein de la demi-pension du collège Adulphe Delegorgue de Courcelles-lès-Lens, il est proposé que les repas des collégiens soient fabriqués par le collège Jean-Jaurès de Lens,

qui est cuisine centrale, et livrés au sein de la demi-pension du collège Adulphe Delegorgue de Courcelles-lès-Lens qui devient ainsi temporairement cuisine satellite.

Pour ce faire, il convient d'établir une convention de restauration « Cuisine Centrale (CC)/Cuisine Satellite (CS) », annexée au rapport, pour définir :

- les conditions de fonctionnement, de fabrication et de livraison des repas par le collège Jean Jaurès de Lens le temps des travaux ;
- les conditions de tarification ;
- les conditions de facturation et de reversement de charges communes ;
- la conception des menus ainsi que la commande et la livraison ;
- la mise en place éventuelle d'un Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I).

Il convient de statuer sur cette affaire et, le cas échéant, de m'autoriser à signer, au nom et pour le compte du Département, la convention de restauration correspondante, avec le collège Adulphe Delegorgue de Courcelles-lès-Lens et le collège Jean Jaurès de Lens, à compter du 1er septembre 2026 jusqu'à la date de remise en service de la nouvelle demi-pension après travaux, ou au plus tard le 3 juillet 2027.

La 3ème Commission - Education, Culture, Sport et Citoyenneté a émis un avis favorable sur ce rapport lors de sa réunion du 07/09/2026.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.

Le Président du Conseil Départemental

SIGNE

Jean-Claude LEROY