



PROCES VERBAL DE LA RÉUNION DE CONSEIL MUNICIPAL

DU 4 JUIN 2024

Le quatre du mois de juin deux mil vingt-quatre, à vingt heures, le Conseil municipal de Saint Clément des Levées s'est réuni au nombre prescrit par la loi, en session ordinaire, sous la présidence de Monsieur Laurent NIVELLE, Maire.

Date de la convocation :

28 mai 2024

Date d'affichage :

29 mai 2024

Nombre de conseillers :

En exercice 14

Présents 12

Votants 14

Etaient présents : Laurent NIVELLE, Stéphane DEROUET, Brigitte SMITH, Jean-Noël NIVELLE, Cécile SAULEAU, Dominique PÉ, Victoria MILLERAND, Delphine DESBOIS, Linda ROY, Michel PIDOU, Fabrice VANNIER, Pierre BLOYET.

Etaient excusés : Anthony CHUDEAU donne pouvoir à Fabrice VANNIER, Nadège ROULLEAU donne pouvoir à Delphine DESBOIS.

Secrétaire de séance : Linda ROY.

Ordre du jour :

- Droit de Prémption Urbain,
- Tarifs cantine/garderie, Salle des fêtes, jeux de boules de pétanque couvert, aire de pique-nique et divers, concessions cimetièrre,
- Modification du tableau des emplois,
- Décision modificative de crédit,
- Achat véhicule communal,
- Mise en place d'une cuisine centrale,
- Guinguette,
- Achat terrain,
- Devis divers,
- Rapport des commissions,
- Questions diverses.

Le procès-verbal de la séance du 2 mai 2024 est adopté à l'unanimité.

1 - DROIT DE PREEMPTION URBAIN

- Le conseil municipal décide de ne pas préempter sur la maison sise 58 Port Sauvage appartenant à Mr et Mme Félix GERMAIN.

2 - TARIF CANTINE, GARDERIE, SALLE DES FETES, JEU DE BOULES DE PETANQUE COUVERT, AIRE DE PIQUE NIQUE ET DIVERS, ET CONCESSIONS DANS LE CIMETIERE

S'étant rapprochée des différentes commissions, la commission finance présidée par M. Stéphane DEROUET, rappelle au Conseil Municipal les tarifs communaux en vigueur sur les services communaux et propose les tarifs suivants à compter du 1^{er} septembre 2024 :

Cantine :

- **3,50 €** pour les enfants de maternelle,
- **3,70 €** pour les enfants du primaire,
- **5,00 €** pour les élèves non préinscrits au moins 48h à l'avance,
- **4,45 €** pour le personnel communal et instituteurs,
- **8,40 €** pour les extérieurs.

Accueil périscolaire :

- **0,52 €** le quart d'heure de début ou de fin de journée si quotient familial supérieur ou égal à 558,
- **0,48 €** le quart d'heure pour un quotient de 458 et à 557,
- **0,43 €** le quart d'heure pour un quotient de 358 à 457,
- **0,38 €** le quart d'heure pour un quotient inférieur ou égal à 357,
- **6,32 €** le quart d'heure au-delà de 18h30 quel que soit le quotient familial
- **0,43 €** le goûter,

Salle des fêtes :

Habitants de la commune :

- Pour une journée **82 €**
- Pour deux jours (week-end ou semaine)
 - Du 1^{er} mai au 30 septembre **150 €**
 - Du 1^{er} octobre au 30 avril **180 €**

Particuliers ou associations hors commune (gratuit pour les associations communales)

- Pour une journée **160 €**
- Pour deux jours (week-end ou semaine)
 - Du 1^{er} mai au 30 septembre **235 €**
 - Du 1^{er} octobre au 30 avril **305 €**

Ces tarifs comprennent l'intervention d'un employé communal pour l'entretien du parquet.
Pour la réservation de la salle, il sera demandé :

1. **Une caution de 250 €** au moment de la remise des clés. Cette somme sera encaissée en cas de dégâts importants dans la salle, et en cas de désordre à l'ordre public. Dans le cas contraire, cette somme ne sera pas encaissée et sera restituée au locataire, lorsque les clés de la salle seront rapportées.
2. **Une caution de 90 €** pour le cas où le ménage ne sera pas réalisé correctement. Dans le cas contraire, cette somme ne sera pas encaissée et sera restituée au locataire, lorsque les clés de la salle seront rapportées.
3. **Un forfait de 21 €** est mis en place pour les locataires qui souhaitent déposer leurs déchets dans les bacs mis à disposition à la salle des fêtes.

TARIFS UTILISATION AIRE DE PIQUE-NIQUE

- **Forfait branchement électrique de 21 € par jour**, quel que soit le temps d'utilisation dans la journée.
- **Un forfait de 52 € par semaine** est suggéré en cas d'utilisation prolongée. Une demande du nombre d'ampères utilisés sera effectuée auprès des consommateurs, qui, suivant la puissance utilisée pourrait engendrer une réévaluation des 52 € de base.

- **Une caution de 400 €** sera demandée. Cette somme sera restituée au locataire lors de la restitution des clés du compteur et après constat du bon état de l'aire de pique-nique. Dans le cas contraire, cette somme sera conservée par la municipalité.

LOCATION JEUX DE BOULES DE PETANQUE COUVERT

- La location du jeu de boules de pétanque fera l'objet d'une convention pour le local couvert à l'exclusion de la partie privative. Le prix de cette location a été arrêtée à **31 € pour le week-end ou 2 jours en semaine.**
- **Une caution de 100 €** sera demandée lors de la remise des clés, non encaissée et restituée lors de la restitution des clés. En cas de constat de dégâts ou autres désagrément cette somme sera encaissée. Les conditions particulières de location seront inscrites dans la convention.

TARIFS DIVERS

Diverses prestations à destination des habitants de la commune :

- | | |
|--|---|
| • Envoi numérisé : 1 € | • Location de banc : 1 € le banc |
| • Copie A4 : 0,15 € | • Location d'un ensemble 10 tables, 20 bancs sur remorque : 40€, caution de 1 000€ |
| • Copie A3 : 0,25 € | • Chenil : forfait 20€/jour |
| • Location de chaise : 0,20 € la chaise | |
| • Location de table : 2 € la table | |
| • Branchement électrique Place Michel Pruvost pour camion alimentaire : 8€ / mois, par présence hebdomadaire. | |

TARIFS DES CONCESSIONS DANS LE CIMETIERE

CASE DE COLOMBARIUM

15 ans 350 euros
30 ans 600 euros

CONCESSION TRADITIONNELLE

15 ans 70 euros
30 ans 100 euros

CAVURNE

15 ans 350 euros
30 ans 600 euros

Dépôt des cendres

Gratuit

Le Conseil municipal décide que l'intégralité du produit provenant de la vente des concessions soit versée au profit du CCAS.

Le Conseil Municipal, après avoir entendu le rapport de la commission, et après délibération, valide à l'unanimité les propositions ci-dessus **à compter du 1er Septembre 2024.**

3 - MISE A JOUR DU TABLEAU DES EMPLOIS PERMANENTS DE LA COLLECTIVITE

VU la loi 82-213 du 2 mars 1982 relative aux droits et libertés des communes et de leurs établissements publics,

VU la loi 84-53 du 26 janvier 1984 portant statuts de la Fonction Publique Territoriale, notamment l'article 34 de la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 en vertu duquel les emplois de chaque collectivité sont créés par l'organe délibérant ; et que celui-ci doit mentionner sur quel(s) grade(s) et à quel niveau de rémunération il habilite l'autorité à recruter,

Le Maire explique qu'en raison d'une demande de réduction horaire, il convient de mettre à jour les postes ouverts sur la commune de St Clément et ainsi redéfinir les besoins précis de la collectivité en matière de Ressources humaines.

Il propose donc de fixer les emplois permanents suivant le tableau annexé à la présente délibération. Après en avoir délibéré le conseil municipal,

- **fixe** le tableau des emplois permanents de la collectivité suivant le tableau annexé à la présente délibération à la présente délibération, à compter du **1^{er} septembre 2024.**

Services	TABLEAU DES EMPLOIS								
	EMPLOI / POSTE	Temps de travail hebdomadaire de l'emploi créé en heures		Catégorie hiérarchique			Grilles indiciaires des Grade(s) rattaché(s) à cet emploi	Emploi pouvant être pourvu par un contractuel (article 3-3 de la loi du 26/01/1984)	
		TC	TNC	A	B	C		oui	non
ADMIN	Secrétaire générale	35			X	X	Rédacteur Ppal 1è cl. Rédacteur Ppal 2è cl. Rédacteur Adjoint admin Ppal 1è cl. Adjoint admin Ppal 2è cl.	X	
	Secrétaire adjointe	35				X	Adjoint admin Ppal 1è cl. Adjoint admin Ppal 2è cl. Adjoint admin	X	
	Agent de bureau APC		13,85			X	Adjoint admin Ppal 1è cl. Adjoint admin Ppal 2è cl. Adjoint admin	X	
SOCIAL	ATSEM		30			X	ATSEM Ppal 1è cl. ATSEM Ppal 2è cl. Agent Terr. Spé. Ecoles Mat.	X	
	ATSEM		30			X	Adjoint Tech. Ppal 1è cl Adjoint Tech. Ppal 2è cl Adjoint technique	X	
	Animateur		6,92			X	Adjt animat° terr. pal 1è cl Adjt animat° terr. pal 2è cl Adjoint animat° territ.	X	
	Animateur		6,55			X	Adjt animat° terr. pal 1è cl Adjt animat° terr. pal 2è cl Adjoint animat° territ.	X	
TECHNIQUE	Agent technique polyvalent	35				X	Adjoint Tech. Ppal 1è cl Adjoint Tech. Ppal 2è cl Adjoint technique	X	
	Agent technique polyvalent	35				X	Adjoint Tech. Ppal 1è cl Adjoint Tech. Ppal 2è cl Adjoint technique	X	
	Agent technique polyvalent	35				X	Adjoint Tech. Ppal 1è cl Adjoint Tech. Ppal 2è cl Adjoint technique	X	
	Cuisinier	35				X	Adjoint Tech. Ppal 1è cl Adjoint Tech. Ppal 2è cl Adjoint technique	X	
	Agent technique polyvalent		20,09			X	Adjoint Tech. Ppal 1è cl Adjoint Tech. Ppal 2è cl Adjoint technique	X	
	Agent technique polyvalent		28			X	Adjoint Tech. Ppal 1è cl Adjoint Tech. Ppal 2è cl Adjoint technique	X	
	Agent technique polyvalent		1,88			X	Adjoint Tech. Ppal 1è cl Adjoint Tech. Ppal 2è cl Adjoint technique	X	
	TOTAUX	210	137,29						
		<u>Total Heures</u>	347,29						
		<u>ETP :</u>	9,92						

4 - DECISION MODIFICATIVE DE CREDITS N°1

Le présent projet de décision modificative n°1 pour le budget principal a pour objet de permettre le paiement des dégrèvements pour les logements vacants et donc apporter les ajustements aux crédits inscrits depuis le début de l'exercice en section de fonctionnement dont les montants sont insuffisants. Il s'établit comme suit :

Désignation	Dépenses		Recettes	
	Diminution de crédits	Augmentation de crédits	Diminution de crédits	Augmentation de crédits
FONCTIONNEMENT				
D-615231/011: Entretien et reparations de voiries	500,00 €			
D-7391172/014: Dégrèvement de Taxe d'Habitation sur logements vacants		500,00 €		
INVESTISSEMENT				
D-212/21 : Agencements et aménagements de terrains	100,00 €			
D-1641 : Emprunts en euros		100,00 €		
TOTAL :	600,00 €	600,00 €	0,00 €	0,00 €

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal :

DECIDE : d'approuver la proposition du Maire à l'unanimité des membres présents.

5 – ACHAT VEHICULE COMMUNAL.

Pour faire suite au conseil municipal du 2 mai 2024, concernant l'étude sur l'acquisition d'un nouveau véhicule pour le service technique, et après exposé de Monsieur Jean-Noël NIVELLE, le Conseil Municipal, après délibération, décide d'acheter le véhicule suivant :

Fourgon E-Expert taille M (3 places) 100kW (136cv) Batterie 50 kWh **au prix de 28 904,80€ HT soit 34 685,76€ TTC** chez le Garage Saga Automobiles PEUGEOT de Saumur.

6 - PRINCIPE DE CREATION D'UNE SOCIETE PUBLIQUE LOCALE POUR LA CREATION D'UNE CUISINE CENTRALE

La Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire, souhaite impulser des dynamiques de territoire, en développant des projets de mutualisation de services entre ses communes membres.

Aussi, afin de répondre d'une part, aux attendus de la loi EGAlim du 30 octobre 2018, complétée en 2021 par la Loi Climat et Résilience qui prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, notamment scolaire, et d'autre part aux prescriptions du Plan Alimentaire Territorial de l'Agglomération, la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire a souhaité diligenter une étude de faisabilité relative à la création d'une cuisine centrale mutualisée entre plusieurs des communes membres.

La réflexion quant à cette possibilité de mutualisation de la restauration collective a été engagée sur la base de plusieurs constats :

- L'émergence d'attentes de plus en plus pressantes : attentes concernant une alimentation saine, équilibrée, sécurisée, facteur de santé, intégrant davantage de produits durables, de qualité, issus de producteurs locaux et en circuits courts ; attentes quant à la possibilité de bénéficier de plats végétariens ou de régimes adaptés ; attentes quant au fait que les temps de restauration soient intégrés dans un projet plus global d'éducation au « bien manger », à la lutte contre le gaspillage alimentaire, et à la protection de la ressource ;
- La nécessité d'une approche concertée entre les différents acteurs du territoire pour répondre à ces attentes, concernant notamment le recours à des produits locaux, le développement et la structuration

des filières agricoles, afin de substituer, autant que possible, une logique de coopération et de solidarité à la logique purement concurrentielle, y compris entre communes dans l'accès aux matières premières ;

- La nécessité de rechercher des économies d'échelle, de mieux contrôler l'activité, de sécuriser la continuité de service et l'approvisionnement, au travers de la mutualisation des équipements et de la ressource humaine.
- L'incapacité des moyens actuels de certaines communes, pour partie obsolètes ou insuffisants, à répondre aux perspectives d'évolution induites par les nouvelles attentes politiques ou par l'évolution de la réglementation, qui les contraint aujourd'hui à faire appel à des prestataires extérieurs pour la production et la livraison de leurs repas.

OBJECTIFS GENERAUX DU PROJET

L'ambition portée par les communes intéressées est de maîtriser leur politique de restauration collective autour des objectifs suivants :

- Développer un projet intercommunal « Pour une alimentation saine et responsable » ;
- Faire œuvre d'exemplarité en matière de performance publique, de transition écologique, de gouvernance et de dialogue avec le territoire ;
- Investir dans des équipements permettant la production de repas équilibrés, sains et de qualité et intégrant une large part de « cuisine maison » pour l'ensemble des plats ;
- Dépasser les objectifs de la loi EGAlim pour viser à terme, un maximum de produits durables, de qualité et/ou locaux ou en circuits courts, à des coûts optimisés, et ce, afin d'améliorer la qualité intrinsèque des repas et leur impact environnemental ;
- Assurer des débouchés réguliers aux agriculteurs, favoriser l'emploi local et contribuer à la structuration des filières locales de production.

DEFINITION DU PROJET

Pour porter cette ambition, la Communauté d'Agglomération a mobilisé un cabinet d'ingénierie chargé de réaliser une première étude de faisabilité pour la création d'une cuisine centrale qui réponde aux objectifs fixés dans le Projet Alimentaire Territorial et aux besoins exprimés par de nombreuses communes du territoire, aujourd'hui très majoritairement dépendantes, pour leur restauration collective scolaire, de prestataires extérieurs.

L'étude de faisabilité démontre qu'il est envisageable, pour les communes intéressées au projet, de réinternaliser leur restauration collective en créant une cuisine centrale mutualisée, dont les missions de service public seraient les suivantes :

- Mission principale : la production de repas (sous forme de liaison froide), à destination des communes membres, pour les scolaires (maternelle et élémentaire) et les Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH), soit de façon permanente, soit ponctuelle (dépannage durant des travaux, absence de personnel...).
- Mission secondaire : la gestion d'une plateforme d'approvisionnement en produits locaux pour les cuisines communales du territoire.

Un espace d'environ 4000 m² a été identifié sur le territoire pour pouvoir accueillir un tel équipement. Ce site répond aux critères d'aménagement d'une cuisine centrale permettant la production potentielle de 3000 repas/jour et de la plateforme logistique, pour une surface d'environ 1174 m² construits. Il permettra également d'accueillir les parkings extérieurs dédiés au bâtiment, ainsi que les aires de livraison et d'expédition.

La création d'une Société Publique Locale (SPL) de type « Restauration » permettrait de gérer la construction de l'équipement et d'assurer directement son exploitation.

En effet, ce type de société, composée uniquement d'actionnaires publics permet aux collectivités locales de conclure avec cette société des marchés publics ou des délégations de services publics dits « in house » (prestations intégrées, quasi-régie), sans mise en concurrence.

Ces sociétés anonymes de droit privé plus souples et plus réactives que les services sous régie communale, sont compétentes pour réaliser des opérations de construction, pour exploiter des services à caractère industriel ou commercial ou tout autre service d'intérêt général.

La SPL « Restauration » aurait pour objet d'assurer :

- La conception, la construction, l'aménagement, la gestion, l'exploitation, l'entretien et le développement de la cuisine centrale et d'une plateforme logistique dédiée à la restauration collective, ainsi que de tous les biens, équipements et installations mobiliers et immobiliers pouvant se rattacher à l'objet social ou susceptible d'en faciliter la réalisation.
- La restauration collective : produire, distribuer dans le domaine de la restauration collective à caractère scolaire.
- La gestion de la plateforme d'approvisionnement pour obtenir des tarifs négociés pour l'achat de matières premières (type fruits et légumes), livrées par les producteurs sur le site de la cuisine centrale dans l'objectif de les acheminer ensuite vers les communes pour être cuisinées dans leurs propres équipements.

Pour gérer un tel équipement, la SPL devra se doter de moyens humains propres, évalués à environ 12 Équivalents Temps Plein (ETP), étant précisé que, pour les fonctions supports (Ressources humaines, comptabilité, commande publique...), la SPL pourra adhérer au Groupement d'Intérêt Économique (GIE) Saumur Val de Loire, créé au niveau des SPL de l'Agglomération.

La SPL exercera exclusivement ses activités pour le compte de ses actionnaires et sur leur territoire, dans le cadre de contrats conclus entre eux.

D'une manière plus générale, elle pourra accomplir toutes opérations financières, commerciales, industrielles, mobilières et immobilières pouvant se rattacher directement ou indirectement à son objet social ou susceptibles d'en faciliter la réalisation.

La création de cette SPL nécessitera de faire appel à un cabinet d'étude spécialisé dans ce type de montage juridique. Ce cabinet sera amené à travailler avec les communes actionnaires pour définir les modalités de gouvernance de cette future SPL et son pacte financier.

A ce jour, quatorze communes du territoire ont délibéré sur le principe d'adhésion à cette cuisine centrale et vont contribuer au financement de cet équipement par le biais de l'actionnariat et de fonds de concours. Elles bénéficieront de la production et la livraison de repas, ce qui représenterait un volume d'environ 2275 repas/ jour scolaire.

Le modèle d'exploitation de la SPL sera également conçu pour pouvoir répondre aux besoins de livraison de repas des communes qui sans être intéressées par une offre de restauration scolaire permanente pourraient avoir besoin de satisfaire un besoin ponctuel, notamment en cas d'absence du personnel ou de dépannage durant des travaux affectant leur équipement.

Toutefois, la mise en œuvre de cette assistance ponctuelle à la production et la livraison de repas ou l'utilisation des services de la future plateforme logistique implique que les communes potentiellement intéressées par ces deux types de service rentrent également au capital de la SPL, cette dernière ne pouvant juridiquement travailler que pour le compte de ses actionnaires.

Pour les communes qui viendraient ainsi faire appel aux services de la SPL pour l'achat ponctuel de repas, il est proposé que cette entrée au capital, pour bénéficier de cette seule prestation, puisse s'opérer sur les bases suivantes :

- Production et livraison ponctuelles de repas, en dépannage (période n'excédant pas 45 jours/scolaires/an) :
 - . Prestation inférieure à 100 repas : adhésion au capital pour un montant de 1000 euros
 - . Prestation de 100 à 200 repas : adhésion au capital pour un montant de 2000 euros
 - . Par tranche de 100 repas supplémentaires : adhésion au capital pour un montant de 1000 euros

La commune de Saint Clément des Levées, qui ne souhaite pas pour l'instant bénéficier du service de production permanent de repas proposé par la SPL, serait cependant intéressée pour entrer au capital de cette société, afin de pouvoir bénéficier :

- Sur demande immédiate et dès que le besoin se présentera, du service de livraison de repas en dépannage, permettant ainsi de garantir à la commune une continuité de service,

Considérant qu'il convient aujourd'hui, pour poursuivre le processus de création de la SPL chargée d'engager les démarches nécessaires à la construction et mise en fonctionnement d'un tel équipement de recueillir l'opinion de principe des communes intéressées, afin de s'assurer de la viabilité d'un tel montage et d'engager le processus de sa mise en œuvre.

Aussi, il est proposé au conseil Municipal :

- D'APPROUVER, le principe de construction et de gestion d'une cuisine centrale de restauration collective, tel qu'exposé ci-dessus, au travers de la création d'une Société Publique Locale dédiée, selon des conditions qui resteront à affiner juridiquement et financièrement, lors de l'élaboration, du pacte d'actionnaires.
- D'ENGAGER, sur le principe, la commune pour entrer au capital de ladite Société pour le seul service de la production et de livraison ponctuelles de repas.
- D'ACCEPTER, sur le principe, d'acquérir des actions de la SPL pour un montant de :
 - 1 000 € correspondant au capital permettant de bénéficier de la production et de la livraison ponctuelles de repas, en dépannage (période n'excédant pas 45 jours/scolaires/an) et sur demande de la commune.

7- GINGUETTE

Suite au conseil municipal du 2 mai 2024, concernant la convention de mise à disposition d'une partie de terrain sur le Port Poisson à la SARL BELVELUS, il est précisé que **la date de mise à disposition est le 1 juin 2024** et non le 3. Le montage et le démontage seront fait avant et après la période de mise à disposition et restent gratuits.

8- ACHAT TERRAIN

Suite au conseil municipal du 2 mai 2024, et à l'étude de faisabilité, l'Assemblée décide de faire borner aux frais de la commune le terrain pouvant recevoir quatre ou cinq logements sur environ 2 000 m².

9 - DEVIS DIVERS :

- Réhabilitation bibliothèque : deux devis pour la mission de contrôle et la mission de coordination sécurité-santé ont été reçus : BUREAU VERITAS pour 8 090€ HT et la SOCOTEC pour 5 970€ HT. Après délibération, le Conseil Municipal décide à l'unanimité, de valider le devis de la SOCOTEC pour 5 970€ HT.
- Le contrat d'architecte de la réhabilitation de la bibliothèque :
Le cabinet Emergence ayant demandé une révision de son prix, dûe à une rectification de planning, et après l'avoir rencontré, le Conseil Municipal décide d'accepter une augmentation de 2 400€ HT + 600€ HT d'assurance, soit 3 000€ TTC. Ceci portant le montant total à 16 250€ HT soit 19 500€ TTC.

Le Conseil municipal, après en avoir délibéré, décide de valider les devis suivants :

- **Pose de gouttières à l'église** : Entreprise Laurent BREITH pour **8 973,60€ HT** soit **10 768,32€ TTC**.
- **Peinture cuisine cantine** : Entreprise Nicolas HARDOUIN **3 100€ HT** soit **3 597€ TTC**
Le travail sera réalisé en même temps que l'insonorisation du réfectoire, première semaine des vacances de juillet.

10 - QUESTIONS DIVERSES

- Date du prochain conseil : **Mardi 2 juillet 2024 à 20 h** à la mairie,
- Cérémonie de commémoration du 18 juin, rassemblement à 11h30 au Monument aux Morts,
- Elections européennes le 9 juin 2024,
- Plusieurs vols de câbles ont été référencés sur la commune. Une solution est à l'étude avec le SIEML.

La séance est levée à 22h00.

Rappel des délibérations du jour :

DCM 2024-06-01 – TARIF CANTINE, GARDERIE, SALLE DES FETES, JEU DE BOULES DE PETANQUE COUVERT, AIRE DE PIQUE NIQUE ET DIVERS, ET CONCESSIONS DANS LE CIMETIERE

DCM 2024-06-02 – MISE A JOUR DU TABLEAU DES EMPLOIS PERMANENTS DE LA COLLECTIVITE

DCM 2024-06-03 – DECISION MODIFICATIVE DE CREDITS N°1

DCM 2024-06-04 – ACHAT VEHICULE COMMUNAL

DCM 2024-06-05 – PRINCIPE DE CREATION D'UNE SOCIETE PUBLIQUE LOCALE POUR LA CREATION D'UNE CUISINE CENTRALE

DCM 2024-06-06 - GUINGUETTE

DCM 2024-06-07 et 08 - DEVIS DIVERS

Fait et délibéré le 4 juin 2024 par les membres du Conseil municipal :

Laurent NIVELLE	Stéphane DEROUET	Brigitte SMITH
Nadège ROULLEAU <i>excusée a donné pouvoir à Delphine DESBOIS</i>	Anthony CHUDEAU <i>excusé a donné pouvoir à Fabrice VANNIER</i>	Cécile SAULEAU
Jean-Noël NIVELLE	Fabrice VANNIER	Michel PIDOU
Dominique PE	Linda ROY	Victoria MILLERAND,
Delphine DESBOIS	Pierre BLOYET	