

Rapporteur : M. FOURNEL Yves

M. FOURNEL Yves, rapporteur : Monsieur le Maire, chers Collègues, voilà un exemple de marché et de résultat à la fois sans équivoque, clair et transparent, puisque nous arrivons à obtenir l'augmentation à 50 % des produits bio à la prochaine rentrée dans les cantines scolaires, la possibilité en fonction du choix des parents de proposer plusieurs menus, dont le repas sans viande, ainsi que des plats pour les enfants allergiques afin qu'ils puissent bénéficier du service public de restauration.

Au total, non seulement, alors que nous sommes dans un contexte difficile, nous n'aurons pas d'augmentation du coût mais une baisse du coût de la restauration scolaire, puisque cela représente une économie de près d'un million d'euros que nous pourrons effectuer.

Ce résultat-là n'est pas le fruit du hasard ou du spontané, mais le fruit d'un travail d'équipe d'abord avec Guylaine Gouzou-Testud sur la question du « Bio » et d'un travail de mobilisation très important des services, près de deux ans en amont du lancement de la procédure pour pouvoir chercher avec les filières professionnelles et dans l'organisation et la définition du cahier des charges, ce qu'il était possible de faire avancer, tout en ayant des prix et des modalités de production accessibles.

J'ajouterai enfin, pour conclure, après ce remerciement nécessaire en direction des services, que ce marché fera l'objet d'un suivi par la Commission d'Appel d'Offres pour vérifier que la baisse des prix ne se fasse pas au détriment de la qualité, et dans le respect du cahier des charges. Ce sera un travail commun et de la Commission d'Appel d'Offres et du service qui est, de ce point de vue, un des plus professionnels de France. Voilà, Monsieur le Maire, ce que l'on pouvait dire sur ce rapport.

M. GEURJON Christophe : C'est dans leur plus jeune âge que les enfants adoptent de bonnes habitudes alimentaires, aussi il nous semble très important qu'une attention particulière soit apportée à la qualité des repas qui sont proposés. Pour nous, la qualité d'un repas ne peut se résumer à la seule quantité de protéines, de fer, de calcium présent dans l'assiette. Quelle est la fraîcheur réelle des crudités et que reste-t-il des vitamines et du « croquant » si les fruits et légumes sont stockés trois jours après leur préparation avant d'être servis ?

Nous notons avec satisfaction des avancées significatives dans le cahier des charges, en particulier vis-à-vis de l'introduction d'un seuil minimal pour l'utilisation des produits dits « bio ». Les fruits et légumes « bio » possèdent 23 à 26 % de matière sèche en plus et donc des concentrations en oligoéléments, vitamines, fibres et micro nutriments nettement supérieures à celles des légumes produits de manière intensive,

les pesticides et engrais en moins. De même, la Ville de Lyon intègre dans son cahier des charges, lors des rénovations des réfectoires, un objectif de réduction du niveau sonore de la salle. Ceci en utilisant des matériaux spécifiques, mais aussi par une nouvelle organisation ou une nouvelle approche de la pause déjeuner. Je pense notamment au choix de la formule du self service.

Nous regrettons, cependant, le choix qui a été fait de faire un appel d'offres global pour l'ensemble de la ville. En effet, cette logique financière de la restauration scolaire permet peut-être de diminuer le coût unitaire d'un repas, mais du fait même du volume cela a aussi un effet direct sur la qualité. Par ailleurs, le choix d'une liaison froide s'impose à cause des volumes fixés par l'appel d'offres en un seul lot, ce qui interdit, de fait, les autres techniques de restauration collective. Enfin, du fait même du volume du marché, les PME régionales sont écartées de l'appel d'offres.

La ville de Paris a préféré une gestion au niveau de chaque arrondissement, la Mairie centrale intervenant comme régulateur. Marseille a choisi de faire deux secteurs et donc deux appels d'offres. A Lille, chaque année, une « commission menus » composée d'une cinquantaine de personnes, apprécie le goût, l'aspect visuel des produits proposés. Cet événement aide à sélectionner les fournisseurs. Ceci présente aussi l'avantage d'associer directement des représentants des parents.

Nous souhaitons vivement qu'à l'avenir, la qualité d'un repas soit appréciée dans sa globalité et non uniquement dans sa part sanitaire et nutritionnelle, ce critère qualitatif devant être pris en compte dès la rédaction du cahier des charges, même s'il est beaucoup plus difficile à évaluer et à quantifier.

Ce rapport est simplement une fin de procédure puisqu'il correspond uniquement à l'attribution du marché de fourniture des repas des cantines scolaires en fonction du cahier des charges de l'appel d'offres qui avait été défini et approuvé par la précédente mandature. Dans ce contexte, nous ne voterons pas contre le rapport, mais nous nous abstiendrons.

Je vous remercie.

Mme GOUZOU-TESTUD Guylaine, Adjointe : Monsieur le Maire, chers Collègues, je trouve dommage cette abstention, car ce dossier est emblématique de la politique de développement durable que nous avons menée depuis 2003, comme l'a rappelé M. Fournel, emblématique aussi des synergies avec les directions, les services et les délégations.

50 % d'alimentation biologique dans la restauration scolaire, dont 50 % d'équitable labellisé pour les céréales, c'est bien au-delà des

préconisations du Grenelle de l'environnement dont nous avons parlé tout à l'heure, qui sont à 20 % de biologique dans la restauration scolaire.

Je pense que notre politique a une longueur d'avance et cela sans augmentation des coûts. Nous avons beaucoup parlé d'argent durant ce Conseil et je voudrais rappeler que ce dossier n'a coûté que la valorisation du temps de travail, si je puis dire. S'ajoutent à ce marché, deux autres critères de développement durable : l'optimisation des tournées de livraison et le tri sélectif pour la cuisine centrale.

Comme l'a rappelé l'Adjoint aux Affaires scolaires, ce marché sera suivi par une commission plurielle où les fédérations de parents d'élèves seront présentes, Monsieur Geourjon, afin d'évaluer l'impact qu'il peut y avoir sur les filières régionales de production et de distribution.

Je vous remercie.

M. FOURNEL Yves, Adjoint : Je vais répondre très rapidement. Je crois que je vais inviter notre Collègue M. Geourjon à visiter la cuisine centrale et à participer à une commission des menus, puisque tous les menus sont goûtés par des représentants des fédérations de parents d'élèves six mois à l'avance, de façon à bien pouvoir tenir compte de leur avis en termes de qualité.

J'ajouterai que notre cahier des charges est demandé un peu partout en France. Voilà ce que l'on peut dire sur la qualité, je suis tranquille et nous avons eu un satisfecit, de ce point de vue, des fédérations de parents d'élèves.

M. LE MAIRE : Monsieur Geourjon, allez goûter les menus en septembre et vous nous direz comment vous avez trouvé cela.

Je mets aux voix les conclusions de mon rapport. Il n'y a pas d'opposition ? Elles sont adoptées à la majorité.

(Le Groupe Lyon Démocrate-Modem s'est abstenu.)

(Adopté.)