

2011/3976 - Réutilisation et aménagement d'une cuisine centrale existante à Rillieux-la-Pape, destinée à la production de repas en liaison froide pour la restauration scolaire de la Ville de Lyon - 9 route du Mas Rillier - 69140 Rillieux-la-Pape - Opération n° 99068001 - Lancement de l'opération et affectation d'une partie de l'autorisation de programme n° 2011-1, programme 00006, destinée aux études et travaux préalables - Election des membres du jury de concours de maîtrise d'œuvre - Approbation de la fiche-action dédiée à cette opération et de la convention support du Plan Local de Redynamisation du Rhône (Direction de la Construction) (BMO du 24/10/2011, p. 2257)

Rapporteur : Mme GAY Nicole

**Désignation du jury de concours de maîtrise d'œuvre - Opération : Réutilisation et aménagement d'une Cuisine Centrale existante à Rillieux-la-Pape, destinée à la production de repas en liaison froide pour la restauration scolaire de la Ville de Lyon**

M. LE MAIRE : Par délibération n° 2011/3976 de ce jour, il vous est soumis un projet de réutilisation et aménagement d'une Cuisine Centrale existante à Rillieux-la-Pape, destinée à la production de repas en liaison froide pour la restauration scolaire de la Ville de Lyon.

La maîtrise d'œuvre étant attribuée après mise en concurrence par voie de concours, nous devons constituer un jury et élire les membres du Conseil municipal appelés à siéger pour effectuer le choix des candidats conformément aux dispositions du Code des Marchés publics.

Ce jury est composé de 5 membres titulaires et de 5 membres suppléants.

La répartition des sièges s'effectue à la représentation proportionnelle au plus fort reste sans vote préférentiel ni panachage.

Le scrutin est effectué à bulletin secret.

Les listes ci-après ont été déposées :

**Liste A - présentée par les groupes de la majorité :**

Yves Fournel, Richard Brumm, Guy Corazzol, Gilles Buna, Thomas Rudigoz, Anne Brugnera, Karim Héral, Mireille Roy, Sandrine Frih, Mychèle Perraud.

**Liste B - présentée par les groupes Ensemble pour Lyon – UMP, Nouveau Centre et Apparentés et Centristes et Démocrates pour Lyon**

Inès de Lavernée, Christophe Geourjon, Blandine Reynaud, Patrick Huguet, Bernadette Bertrix-Veza, Laurence Balas, Dominique Nachury, Jeanne d'Anglejan, Pierre Delacroix, Fouziya Bouzerda.

S'il n'y a pas d'autres candidatures, je vous propose de procéder au scrutin.

Huissiers, faites circuler les urnes.

Résultats :

1<sup>er</sup> Tour de scrutin

M. LE MAIRE : Mesdames et Messieurs, voici les résultats du scrutin :

Nombre de bulletins trouvés dans l'urne 71  
Bulletin blanc  
Bulletin nul 1  
Nombre de suffrages exprimés 70  
Majorité absolue 36

Ont obtenu :

Liste A : 51 voix soit 4 sièges  
Liste B : 19 voix soit 1 siège

Vu les résultats du scrutin secret à la représentation proportionnelle au plus fort reste auquel il a été procédé, les Conseillers municipaux suivants sont élus pour siéger au sein du jury de concours de maîtrise d'œuvre :

**Titulaires :** Yves Fournel, Richard Brumm, Guy Corazzol, Gilles Buna, Inès de Lavernée.

**Suppléants :** Thomas Rudigoz, Anne Brugnera, Karim Héral, Mireille Roy, Christophe Geourjon.

\*\*\*

Mme GAY Nicole, rapporteur : Monsieur le Maire, il s'agit de la cuisine centrale qui va exister à Rillieux la Pape par réutilisation des bâtiments existants, mais avec des agrandissements supplémentaires. Je ne vais pas vous en dire plus, nous avons voté le jury. Nous allons approuver la fiche action, parce qu'en même temps qu'il y a cette cuisine centrale sur Rillieux, il y a aussi un plan local de redynamisation de cet espace Ostérode quartier militaire.

Donc, jury voté – approbation de ce plan local de redynamisation et lancement de l'opération destinée aux études et travaux préalables.

Mme CHEVASSUS-MASIA Nicole : Monsieur le Maire, je verse mon intervention au compte rendu et je verrai en direct avec Nicole Gay, on se rencontre relativement souvent, pour les observations que j'ai à faire.  
Merci

Monsieur le Maire, chers Collègues, faute d'avoir anticipé à temps la vétusté et les limites de production de la cuisine centrale de la Ville, vous trouvez aujourd'hui une solution de repli avec la réutilisation et l'aménagement d'une cuisine à Rillieux-la-Pape.

Il est plus que temps. La cuisine actuelle est en effet saturée avec 23 000 repas préparés par jour, c'est-à-dire bien au-delà de ses capacités –autour de 5000 repas de plus que sa capacité maximale-.

Les employés travaillent dans des conditions difficiles. Les locaux sont sous-dimensionnés et le matériel est aux limites des normes de sécurité et d'hygiène.

En 2014, Rillieux-la-Pape va devenir la base arrière de la restauration scolaire lyonnaise. Une situation géographique excentrée, certains selfs seront à plus de 15 kilomètres du lieu de fabrication des repas.

Bon courage aux livreurs qui devront se frayer un passage dans les embouteillages. Je ne parle même pas du bilan carbone que ma camarade Nicole Gay défend haut et fort !

D'autres incertitudes demeurent. Comment le personnel est-il préparé à cette nouvelle affectation ? Quel sera l'impact de ce déménagement sur le prix de repas mais aussi sur le coût global du service ?

Nous serons attentifs à tous ces facteurs, notamment dans le cadre de la prochaine délégation de service public.

M. HAVARD Michel : Je vais reprendre l'intervention qu'Inès de Lavernée aurait du faire en respectant le temps de parole, bien sûr, simplement pour dire que cette délibération relative à une nouvelle cuisine centrale me donne l'occasion de rappeler combien la gestion des cantines scolaires est un sujet d'insatisfaction pour nous.

Cela ne date pas d'aujourd'hui puisque depuis janvier 2010, nous avons déploré le manque d'anticipation dans l'investissement, retard pris depuis le mandat précédent.

Nous avons pointé aussi la mauvaise évaluation de l'augmentation des besoins induite par le développement de certains quartiers, la diversification des menus, la modification des critères d'accès à la cantine qui dans le même temps, a écarté dans l'ordre de priorité les enfants dont les deux parents travaillent.

Vous nous aviez répondu à l'époque que tout allait bien et qu'il n'y avait pas lieu de critiquer. Effectivement, tout allait très bien, c'est d'ailleurs pour ça qu'à l'automne 2010, il y a eu cinq semaines de grève dans les cantines.

Enfin depuis la rentrée scolaire 2011, pour permettre à tous les écoliers qui le souhaitent de déjeuner à la cantine, un système de cars a été mis en place qui s'apparente à un véritable parcours du combattant pour les enfants.

A l'occasion de ce dossier, je voudrais simplement dire que si vous nous aviez écoutés un peu plus, Monsieur Fournel, plutôt que de nous dire que tout allait bien dans les cantines, peut-être n'aurions-nous pas été dans cette situation dramatique dans laquelle se sont retrouvés les enfants lyonnais et dans laquelle ils se trouvent encore cette semaine. La cuisine centrale que vous nous proposez aujourd'hui est le remède qu'il aurait été possible de proposer il y a quelque temps, et cela aurait évité aux familles lyonnaises d'être pénalisées par votre manque d'anticipation. Je vous remercie.

M. LE MAIRE : Merci bien. Monsieur Fournel, vous n'êtes pas prévoyant.

M. FOURNEL Yves, Adjoint : Le problème c'est que l'armée ne nous avait pas fait cette proposition il y a cinq ans. C'est une opportunité qui s'est révélée il y a à peu près un an et nous sommes encore en négociation avec l'Armée sur l'acquisition du foncier.

Cette cuisine centrale sera réalisée pour la rentrée 2014. Elle va pouvoir bénéficier à travers cette délibération, du plan local de redynamisation de l'Etat sur la reconversion des sites militaires, puisque ce sera une participation de l'Etat de 250 000 euros à la réalisation de cette nouvelle cuisine centrale. Le fait que nous utilisions un bâtiment qui a déjà accueilli une cuisine va nous faire gagner du temps sur la construction et sur les travaux et évidemment nous faire gagner en partie aussi de l'argent.

Donc, c'est une opération qui se montera à 13 millions d'euros de travaux avec 3 millions d'euros de foncier et qui permettra à terme la création d'emplois, puisque l'on va passer de 50 équivalents temps plein actuellement sur la cuisine de Perrache à 125 équivalents temps plein, lorsque la nouvelle cuisine sera dans son plein développement.

Cela nous permettra d'absorber 80 % et même un peu plus de participation au repas de la part des élèves inscrits dans nos écoles publiques, ce qui représentera, à ce moment-là, effectivement, le volume nécessaire à fournir en terme de repas.

Pour dire un mot quand même, je rappellerai à M. Havard que ce n'est pas l'évolution démographique qui est à l'origine du pic qu'on a eu d'un coup en deux ans où il a fallu passer de 16 500 à 19 500 repas. La crise est passée par là et un certain nombre de modifications d'habitudes des familles, énoncées par les parents d'élèves –on les a rencontrés et on a discuté avec eux- ont montré que sur la lancée que nous avons donnée

aux travaux et dans les restaurants scolaires ainsi qu'au niveau de la cuisine centrale, nous pouvions absorber la progression démographique. Nous n'avons pas pu absorber le pic. Mais nous nous sommes donnés les moyens un an après seulement, pour qu'à cette rentrée, nous n'ayons pas à refuser d'enfants dans les restaurants scolaires de la ville, conformément aux instructions données par M. le Maire.

Alors, il y a quelques déplacements en car, mais la majorité des déplacements se font à proximité et à pied dans des restaurants scolaires du même quartier.

M. LE MAIRE : Je mets aux voix les conclusions de mon rapport. Il n'y a pas d'opposition ? Elles sont adoptées

(Adopté.)