2013/5605 - 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 – rue Maryse Bastié - 69140 Rillieux-la-Pape - Opération n° 99068001 - Convention avec le Département du Rhône pour la réalisation de travaux d'aménagement d'une voie tourne-à-gauche (Direction de la Construction) (BMO du 24/06/2013, p. 1431)

Rapporteur : Mme GAY Nicole

Mme GAY Nicole, rapporteur : Il s'agit de l'aménagement de la voirie de la cuisine centrale existante à Rillieux-la-Pape. Avis favorable de la Commission.

Mme BERTRIX-VEZA Bernadette : Monsieur le Maire, mes chers Collègues, cette délibération est importante puisqu'un tel investissement fixe le cadre général pour les vingt prochaines années dans la restauration scolaire. Il est regrettable que nous n'ayons pas eu un débat spécifique sur la restauration scolaire et sur son mode de fonctionnement.

Je le dis d'autant plus que nous aurions pu échanger sur la pertinence d'une liaison froide comme nous avons déjà eu l'occasion de le dire dès le début de ce mandat. En effet, si la liaison froide peut avoir ses avantages, elle ne permet pas d'offrir aux enfants une qualité optimale d'alimentation quotidienne. C'est un inconvénient sérieux et j'espère que vous en avez tout de même tenu compte lors de votre décision.

En outre, nous aurions pu nous interroger sur la convenance d'un seul et unique appel d'offres pour quelques 22.000 repas par jour. Vous allez me dire qu'en termes financiers ce système nous permet de faire des économies et j'acquiescerai à cet argument ; cependant il ne faut pas que les économies entraînent une baisse dans la qualité du repas. Réaliser un seul appel d'offres exclut forcément nos petites entreprises locales qui n'ont pas les moyens de répondre à une telle demande, à l'inverse des grands groupes nationaux ou internationaux de l'alimentaire. A l'heure où les français s'élèvent contre l'alimentation industrielle, nous aurions pu faire un effort en positionnant nos appels d'offres à l'échelle des arrondissements, comme à Marseille, afin que nos PME puissent avoir leurs chances et que les enfants puissent avoir de meilleurs repas.

Je voulais également vous interpeller sur un problème qui prend de plus en plus d'ampleur dans notre municipalité. Monsieur le Maire, depuis le début de ce mandat, vous êtes confronté à la troisième grève de longue durée dans les cantines. Cela donne à s'interroger sur un paradoxe intéressant. Comment un édile socialiste peut-il, à ce point, être maladroit avec le principe du dialogue social ?

Je me permets de vous rappeler, Monsieur le Maire, que j'ai été pendant 6 ans adjointe aux relations sociales sous la présidence de Raymond Barre. Cela se passait plutôt bien avec les syndicats et les relations sociales ! Car au risque de vous déplaire, c'est la vérité.

Vous devez absolument savoir discuter correctement des grands enjeux municipaux avec les services avant de telles décisions. J'attire votre attention sur le fait que le service de restauration n'est pas le seul à connaître des mouvements sociaux, d'autres services se sont régulièrement montrés mécontents de votre gestion et du manque d'échange, je pense notamment à nos policiers municipaux. Comme quoi il n'y a pas que nous qui regrettons l'absence de discussion…

La restauration est un grand chantier qui mériterait une remise en question générale, un débat de fond entre les élus, les associations de parents d'élèves et les représentants syndicaux. Nous pouvons nous améliorer dans la gestion du personnel, c'est-à-dire travailler sur l'optimisation des contrats de nos agents. Nous pourrions ainsi faire des efforts sur les temps pleins et non plus réaliser des petits contrats ; cela permettra de mobiliser un agent pendant quelques heures sur la restauration proprement dite, puis lui confier par la suite d'autres missions. Les difficultés de la restauration scolaire vont s'amplifier avec la réforme des rythmes scolaires qui va conduire certains parents à inscrire leurs enfants à déjeuner. L'enquête que nous avons lancée auprès des enseignants et des parents le démontre clairement.

La question du self serait aussi à poser. Certes ce système nous permet d'accueillir plus d'élèves dans un temps restreint, mais cet argument ne peut occulter les deux problèmes qu'il soulève.

Le premier est celui de la présence humaine, de la présence du personnel qui est forcément moins tourné vers l'enfant mais plus vers l'organisation du passage et du flux des écoliers. Il existe un risque de perte du lien enfants-adultes qui est dommage, puisque le temps de la restauration permet aux enfants de voir des adultes dans un autre cadre que celui de la classe, avec une image différente de ceux-ci, une approche différente et un lien différent peut-être plus proche et plus à l'écoute d'eux. Le repas est un instant de convivialité, c'est aussi un instant éducatif entre les enfants et les adultes et devrait pouvoir le rester.

La seconde difficulté va de pair avec la présence du personnel, car le système du self augmente le risque de gaspillage. Lorsque je vois que presque trois tonnes d'aliments sont quotidiennement jetées dans nos cantines, c'est inquiétant et c'est un vrai problème. A l'heure de la crise économique, à l'heure de la

responsabilisation des français sur le développement durable et la réduction des déchets, nous ne pouvons accepter une telle situation. La perte de présence du personnel en salle dans ce système est forcément à mettre en lien avec ce gaspillage constant. Nous nous devons de réagir sur ce point et sensibiliser et accompagner nos enfants.

Vous le voyez mes chers Collègues, la tâche est lourde pour offrir une meilleure restauration à nos enfants. C'est l'ensemble des couches de notre système qui est à remettre en question. Nous ne pourrons réussir ce pari qu'avec une réelle et large concertation et une meilleure organisation.

Ce n'est pas là une question de politique politicienne, c'est une question de bien commun et nous sommes élus pour cette raison. Je vous remercie.

M. BROLIQUIER Denis, Maire du 2e arrondissement : Monsieur le Maire, l'année scolaire se termine de façon tout à fait catastrophique pour les familles avec une nouvelle grève dans les cantines scolaires.

Les chiffres sont éloquents :

- lundi : 63 cantines fermées, 61 partiellement ouvertes,

- vendredi : 73 cantines fermées, 50 partiellement ouvertes.

Autant dire une paralysie quasi complète du service, et ce sont les enfants et leurs parents qui font, une fois de plus, les frais d'un conflit social entre les personnels des cantines et vous. Et ce n'est pas fini : une trentaine de restaurants étaient, aujourd'hui, fermés.

On sait depuis longtemps qu'il y a un malaise profond et persistant dans les cantines scolaires de la Ville de Lyon. Les 125 restaurants scolaires sont autant de « cocotte minute » au bord de l'explosion : un taux d'absentéisme élevé, du personnel en souffrance, un accueil insuffisant en quantité et en qualité, un manque de formation des personnels, et une utilisation abondante des vacataires.

Vous n'avez, en fait, jamais été capable d'apporter une réponse à cette situation, même après les quatre semaines de grève d'octobre 2010. Le protocole signé en 2010 a été un coup d'épée dans l'eau.

Le malaise n'a absolument pas disparu et les familles sont régulièrement pénalisées par des dysfonctionnements du service. Et cela pourrait encore continuer, puisqu'un syndicat a annoncé une grève pour la prochaine rentrée scolaire.

Alors, tout le monde se pose la question : quand tout cela va-t-il s'arrêter ? Allez-vous longtemps encore continuer à laisser pourrir la situation dans les cantines scolaires ? Les parents en ont ras-le-bol. Je ne sais pas si vous en avez pris conscience. Vous n'avez pas su anticiper l'évolution des effectifs, vous avez été débordé par votre promesse d'accueillir tous les enfants à la cantine.

Nous vous demandons instamment de trouver une solution une bonne fois pour toutes pour éviter un conflit social à la rentrée. Les familles ne doivent en aucun cas revivre en septembre 2013 « le scénario noir » d'octobre 2010.

La Ville n'a pas à se décharger sur les familles ou sur les associations de parents avec des conventions pour qu'elles prennent la responsabilité de s'occuper des enfants pendant le temps du repas et de façon bénévole. Elles n'ont pas à assurer un service qui doit être pris en charge de manière sereine par la Ville.

Prenez enfin les choses en main !

Ces dysfonctionnements récurrents, vous en portez seul la responsabilité. C'est un triple échec de votre part : échec en matière d'anticipation, échec en matière de gestion de crise et de dialogue social, échec en matière de gestion des ressources humaines.

J'ajouterai que cette confusion n'est pas de bon augure pour la mise en application de la réforme des rythmes scolaires à la rentrée 2014. Il y a des priorités bien plus prioritaires que d'autres priorités. Au niveau communal, l'accueil des enfants, à l'école, à la cantine ou en crèches, en est une. A Lyon Divers Droite, c'est notre conviction.

M. HAVARD Michel : Monsieur le Maire, chers Collègues, comme mes collègues de l'Opposition, vous imaginez bien que ce n'est pas le « tourne-à-gauche » qui m'intéresse dans ce dossier mais bien plutôt la question de la restauration.

Je voudrais bien évidemment revenir sur cette question de la cantine, marqueur négatif de votre mandat. Marqueur négatif car malheureusement, les mois passent et la situation n'évolue pas favorablement ; elle aurait même tendance à empirer. Les mouvements de grèves se succèdent et les victimes de cette mauvaise farce sont les parents qui doivent se débrouiller à chaque fois pour trouver une solution.

La semaine dernière, il y avait près de 50 % des cantines qui étaient fermées le lundi, idem le mardi, un peu plus de 50 % le jeudi et on est monté jusqu'à quasiment 60 % le vendredi. Aujourd'hui, c'est un peu plus de 25 % de cantines fermées parce que sans doute les agents pensaient que les négociations allaient aboutir. Mais non ! Et donc, jusqu'à la fin de cette semaine, nous pouvons nous attendre à une situation similaire à ce que nous avons connu la semaine passée.

A la Toussaint, une sorte de service minimum avait été mis en place. Les parents travaillent et n'ont pas le choix pour faire garder leurs enfants à midi. Cette fois-ci, rien du tout ! Quel irrespect pour les enfants dont les deux parents travaillent.

C'est une drôle de manière de terminer l'année scolaire avant de la recommencer en septembre par un nouveau préavis déposé par l'intersyndicale.

Nous sommes bien loin de la ville à vivre à laquelle chacune et chacun pourrait légitimement aspirer et que vous aimez parfois décrire en disant que tout va bien dans le meilleur des mondes.

Franchement, votre méthode me laisse perplexe : laisser pourrir la situation ne m'apparaît pas être la meilleure des options. Je m'explique. Vous aviez depuis le 28 mai un préavis de grève déposé pour le 24 juin et c'est seulement le 27 juin que l'intersyndicale a été reçue. Pourquoi ne l'avez-vous pas fait avant ? Mieux encore, une autre centrale syndicale qui avait déposé un préavis pour septembre 2013 a elle été reçue le 25 juin, donc avant l'autre. Je pense qu'il y a une curieuse gestion des priorités dans cette ville.

Et je ne peux que m'inquiéter pour l'avenir. Ce sont, je crois, 17 classes supplémentaires qui doivent ouvrir à la rentrée. Ce sont donc des enfants supplémentaires pour la cantine. La crise et la baisse du pouvoir d'achat de certains de nos concitoyens peuvent également entraîner un afflux vers la cantine. M. Fournel évoquait dans un article du Progrès en septembre dernier que nous risquions d'avoir à accueillir jusqu'à 80 % des enfants. Comment anticiper cette situation ?

Pourrons-nous faire face en termes de production de repas avant la mise en service de la nouvelle cuisine centrale ? C'est la seule question qu'il faut se poser. Mais également, pourrons-nous faire face en termes d'accueil que ce soit à travers les locaux et le personnel suffisant et formé ?

Il y a manifestement un malaise au sein du personnel de l'Education : l'absentéisme pour maladie ordinaire est en augmentation et vous ne pouvez pas rester sans agir.

Au-delà de l'ambiance de travail qu'il faudra rétablir (les relations sociales sont apparemment difficiles dans votre mairie), il y a une question de priorité dans l'affectation de moyens nouveaux. Oui, nous sommes partisans d'une modération des dépenses mais quand elles concernent les enfants et leurs parents, il faut savoir faire des choix. Et il faudra en faire car la réforme des rythmes scolaires va encore accentuer le besoin !

Comme je vous l'avais dit et comme vient d'ailleurs de le signaler la Cour des Comptes présidée par un de vos anciens camarades du Parti socialiste, certaines dépenses des Collectivités peuvent être revues. En mai, lors de l'examen du compte administratif 2012, je vous signalais le poste « Fêtes et cérémonies » qui avait cru en 5 ans d'1,6 M€, soit plus de 25 %. Mais il y a d'autres voies pour des économies, comme Cap Canal par exemple, sur lequel nous reviendrons dans l'avenir.

Les Lyonnaises et les Lyonnais se demandent quand ce sujet aussi crucial pour leurs enfants et pour eux-mêmes sera traité comme il se doit. Après une gestion sans anticipation de votre part, au coup par coup et dans l'affrontement, nous devons pouvoir, à Lyon, assurer un service public de restauration scolaire durable. Encore faut-il le vouloir et le prioriser. C'est ce que nous proposerons bientôt aux Lyonnaises et aux Lyonnais. Je vous remercie.

M. FOURNEL Yves, Adjoint : Sur les interventions concernant le fait que nous n'aurions pas anticipé sur l'accueil et la hausse des effectifs dans les restaurants, ce rapport en est l'illustration. On investit plus de 15 millions d'euros dans cette cuisine centrale qui sera opérationnelle pour la rentrée 2014. On n'aura pas de problème de production de repas puisque du fait même des accords que nous avons passés avec nos fournisseurs, nous sommes en mesure de livrer le nombre de repas nécessaires dans les écoles.

En termes d'évolution des capacités d'accueil des restaurants scolaires dans nos écoles, nous avons investi 30 millions d'euros sur l'ensemble des deux mandats avec le développement de 60 selfs, la mise aux normes d'un certain nombre de restaurants scolaires. Or, de ce point de vue, on peut vouloir aller plus vite que la musique mais quand vous fermez un restaurant scolaire, il faut le délocaliser et vous ne pouvez pas en faire autant que vous voulez en même temps. Donc le rythme des travaux dans les restaurants scolaires est aussi dicté par la capacité à pouvoir délocaliser dans cette période et je peux vous garantir que les services techniques et de l'éducation ont travaillé intensément ces dernières années pour augmenter et accompagner l'augmentation des capacités d'accueil.

En même temps que la cuisine centrale va être livrée à la rentrée prochaine, nous serons en capacité d'accueillir physiquement les enfants et de leur fournir un repas en nombre suffisant par rapport à la demande. Effectivement, nous avons dû faire face à une augmentation importante.

On n'a pas sacrifié pour autant la qualité. J'entends Mme Bertrix qui s'interroge sur les choix de liaisons froides. Avant de définir le cahier des charges de la cuisine centrale, on a fait un tour de France pour aller vérifier quelles étaient les solutions employées (y compris à Marseille d'ailleurs). Et nous avons réuni dans le cahier des charges l'ensemble des techniques employées aujourd'hui, les plus modernes, pour assurer une production de repas de qualité. D'ailleurs, les revues professionnelles reconnaissent de ce point de vue que le

cahier des charges est un des plus élaboré et qui va le plus loin du point de vue de l'exigence qualitative pour les repas servis. Je vous renvoie à ces revues professionnelles et au classement de la ville. Nous sommes une des villes qui respecte le mieux les cahiers des charges nationaux du Ministère de la Santé et du Ministère de l'Education nationale. En bio par exemple, nous n'avons pas fait le choix de l'esbroufe ou du coup publicitaire mais du nombre de composants servis sur l'année et nous sommes bien au-delà des exigences du Grenelle de l'environnement puisqu'on atteint aujourd'hui 30 % des composants des repas qui sont servis dans le cadre de l'agriculture biologique.

Donc de ce point de vue, nous n'avons pas d'inquiétude en termes de qualité des repas servis. Après, sachez quand même que ce sont 1 700 adultes qui, tous les jours, s'occupent des enfants. Nos 500 auxiliaires des écoles maternelles, les ATSEM, les 239 ASEP, ce qui fait quand même 739 agents titulaires, mais aussi les 174 sous-régisseurs, les 630 vacataires de restaurant, mais nous avons ajouté depuis 2001, 263 animateurs pour organiser des activités, 40 ambassadeurs du livre et 96 ATBCD qui interviennent aussi sur le temps de midi. Donc nous ne sommes pas restés les deux pieds dans le même sabot, si je puis dire.

Après cela, est-ce que tout est réglé ? Dominique Bolliet va amener un certain nombre d'éléments en terme de ressources humaines, mais je peux vous garantir de ce point de vue que nous pourrons encore, soyez rassurée Madame Bertrix, faire manger les enfants et avec des repas de qualité, si c'est le doute que vous aviez émis tout à l'heure. Je crois que Dominique Bolliet, je ne veux pas répéter ce qu'il dira dans un instant, va apporter des éléments en terme de ressources humaines.

M. BOLLIET Dominique, Adjoint: Monsieur le Maire, chers Collègues, effectivement, nous sommes face à une activité qui évolue de manière extrêmement rapide à la Direction de l'Education en termes de repas servis, comme Yves Fournel vient de le dire. Je dirai que nous sommes au milieu du « gué », c'est-à-dire que nous sommes en train de modifier en profondeur notre organisation, mais que la situation reste encore tendue dans certains restaurants.

Je voudrais d'emblée bien indiquer qu'on peut avoir une impression de répétition à travers ces trois conflits en 2010, 2012 et maintenant, mais en fait il ne s'agit pas de répétition, mais de quelque chose de nouveau. Je voudrais rappeler un peu la configuration dans laquelle nous sommes.

Du côté des personnels nous avons une participation maximale de 25 % de grévistes, ce qui veut dire que c'est un mouvement minoritaire, la majorité de nos personnels n'a pas fait grève la semaine dernière. Cette semaine nous sommes sur une participation d'un peu plus de 10 %, c'est le premier point du côté des personnels.

Du côté des syndicats maintenant, je crois qu'il faut bien prendre la mesure effectivement de la position des uns et des autres. Nous sommes en face, d'un côté d'organisations majoritaires que sont la CGT, la CFDT et Force Ouvrière qui jouent le jeu d'un dialogue social approfondi avec nous, et qui comprennent qu'effectivement nous devons développer tout un ensemble de mesures précises pour permettre à nos personnels de faire face à l'évolution de la situation. A côté de cela, nous avons une intersyndicale composée de SUD, de la CFTC et de l'UNSA, qui a jugé utile de prêter sa force syndicale à ce mouvement des personnels, et qui se trouve dans une position un peu particulière et d'une certaine manière qui joue un peu son avenir sur ce mouvement.

Cela nous met dans une situation délicate effectivement mais ce que je voudrais dire, c'est que la Direction générale a pris la pleine mesure de ce mouvement. Elle est, encore une fois, au milieu du gué, dans le sens où elle a engagé beaucoup de choses que je vais rappeler rapidement. Ce sont ces mesures qui font que nous avons eu, avec les syndicats CGT, CFDT et Force Ouvrière, un dialogue extrêmement approfondi et positif qui pourrait déboucher sur un protocole d'accord cette semaine. Je voudrais revenir sur ces mesures.

Le personnel de l'Education se trouve effectivement en face d'une situation particulière. Le travail de la restauration scolaire est un travail qui se focalise sur deux heures avec un temps extrêmement dense, dans un contexte difficile, avec beaucoup d'enfants et beaucoup de tâches à accomplir. En outre, les collectifs de travail sont de petite taille, ils sont parfois composés de personnes qui ne se connaissent pas et tout cela rend le travail difficile effectivement. Parmi les mesures engagées par l'administration, il y a la volonté d'assurer le remplacement dans des conditions plus favorables, de permettre que les gens se connaissent et puissent faire face à la situation. Dans le protocole d'accord, ce qui est en jeu notamment, c'est la qualité des remplaçants.

La deuxième chose sur laquelle je voudrais insister, c'est ce que nous faisons à la Direction de l'Education mais également ailleurs dans toute la ville, en matière de prévention de l'usure professionnelle. Nous ne cessons d'améliorer l'ergonomie de nos bâtiments. Tout à l'heure Yves Fournel a parlé d'un budget d'investissement considérable, 30 millions d'investissement sur le mandat. Chaque fois que nous améliorons un restaurant scolaire, j'invite les élus de l'Opposition à venir le visiter. Ils constateront que nous améliorons considérablement les conditions de travail, en particulier le niveau sonore, mais aussi l'ergonomie à la fois des lieux et des équipements.

Nous menons une action résolue en matière de formation aux gestes et postures. Nous menons une action résolue en matière de prévention des risques psychosociaux et la Direction de l'Education va bénéficier du dispositif innovant que nous avons construit avec l'ANACT. Nous avons aussi mis en place un dispositif de reclassement car ce qui est en jeu à travers ce mouvement, c'est évidemment la condition de l'usure professionnelle. C'est vrai qu'il n'est pas facile d'assurer le reclassement de nos personnels des écoles et nous devons nous mobiliser, c'est ce que nous faisons. Cette mobilisation prend du temps, elle passe par la définition de tout un ensemble de processus qui commencent à prendre effet.

Nous avons aussi renforcé considérablement, à la Direction de l'Education, notre réseau de préventeurs, nous avons recruté 2 postes à temps plein de niveau cadre A. Ce sont des personnes qui sont en mesure de jouer un rôle quotidien beaucoup plus important auprès de nos équipes, auprès des responsables de restaurants scolaires pour améliorer au quotidien les conditions de travail. Pour mémoire, nous avions jusqu'il y a deux ans une personne à trois quarts de temps qui était une personne de catégorie B, qui n'avait pas la même compétence que les deux personnes que nous venons de recruter.

Par ailleurs, permettez-moi d'insister là-dessus quand même, tout à l'heure nous allons adopter la prise en charge par la Ville d'une convention de groupe pour l'amélioration de la couverture complémentaire santé et prévoyance de nos personnels, et à travers cette délibération nous allons mettre sur la table 1.400.000 € supplémentaires. Cette décision montre de manière éclatante l'importance que revêt pour nous la santé de nos personnels et le fait que nous souhaitons mobiliser l'ensemble des moyens disponibles pour améliorer la situation de chacun d'entre eux.

Je voudrais conclure en disant que le dialogue social, ce n'est pas facile, cela passe par la discussion avec de nombreux interlocuteurs. Je souligne vraiment à la fois l'implication de la Direction générale, du directeur général des services avec ses adjoints, de l'ensemble des personnes qui ont eu à intervenir sur ce dossier. Je souligne aussi l'implication des représentants du personnel, que ce soit du côté de la CGT, de la CFDT, de FO, que ce soit aussi du côté des autres organisations. Je sais que dans ces organisations il y a des divergences d'appréciation, je pense que nous sommes passés pas très loin d'un accord vendredi dernier. C'est une occasion manquée pour les responsables de l'intersyndicale, le fait que la participation des grévistes a fortement diminué en ce début de semaine semble indiquer que notre travail porte ses fruits et que cette occasion aurait dû être saisie.

Je ne préjuge pas de l'avenir, je veux simplement dire que nous continuerons d'être particulièrement attentifs, nous continuerons de faire en sorte que les problèmes réels soient traités de la manière la plus efficace possible, la plus innovante, notamment à travers ce dispositif que nous sommes en train de mettre en place qui est un protocole d'accord de méthode par lequel nous nous engageons sur une méthode, sur des objectifs à atteindre et qui nous permettra de nous mettre d'accord avec les resprésentans de nos personnels sur les moyens qu'il s'agira de mettre en œuvre pour atteindre ces objectifs.

M. LE MAIRE : Chers Collègues, moi je veux appeler chacun devant ce type de problème à la responsabilité, et dire d'abord à Mme Bertrix qu'il se trouve que j'étais Conseiller municipal lorsqu'elle avait en charge les ressources humaines. Je veux bien que cela ait été un long fleuve tranquille, mais je me souviens du Plan Performance dont tout le monde se rappelle. Seul problème Madame Bertrix, c'est que dans la gestion des ressources humaines il faut à la fois être dans le dialogue et en même temps dans le souci de défendre un certain équilibre. Or, dans le dialogue, nous le sommes, avant que les mouvements de grève ne se passent, d'abord parce qu'en début de chaque année je reçois l'ensemble des organisations syndicales, sauf une, pour pouvoir faire le point avec elles sur les problèmes qui peuvent se poser dans la maison.

Je dis sauf une, parce que l'une des organisations syndicales d'ailleurs très présente dans la grève, m'a dit : «Monsieur Collomb, ce n'est même pas la peine de nous rencontrer en début d'année, nous on veut faire éclater le système, vous pensez bien que les discussions sur les cantines ce n'est pas exactement ce qui nous préoccupe». Donc je leur reconnais au moins cette continuité dans la pensée et dans l'action, « essayer de faire éclater le système ».

Nous, ce n'est pas exactement notre pensée, nous essayons d'avoir le souci des Lyonnaises et des Lyonnais et ensuite d'avoir le souci de nos agents. Il se trouve qu'aux alentours du mois de février, on discutait un peu par l'intermédiaire de l'administration avec les représentants du personnel, on leur a dit : quel est pour vous, aujourd'hui, le souci à la Ville de Lyon ? Ils ont dit : «Monsieur le Maire, le principal souci qu'on ait c'est que l'on voit un certain nombre de nos agents, et en particulier dans les catégories qui ont les rémunérations les moins importantes, être actuellement sans mutuelle de soins. Donc quand il leur arrive un problème ils se trouvent dans des difficultés extrêmes». On a dit bon, on va s'engager là-dessus, mais comme vous le savez chers Collègues, la masse salariale ne saurait déraper et les masses de fonctionnement également, surtout dans une période, et j'en appelle aux Lyonnais qui regardent les informations tous les jours, où le déficit de l'Etat peut quelquefois chercher à être résorbé sur les collectivités territoriales.

On connait cette situation, et pourtant je leur ai dit « je suis d'accord avec vous », en pensant justement à ces agents qui travaillent dans les cantines, qui sont de catégorie C, et qui ont un salaire relativement faible. D'accord, on va faire ce que vous allez voter dans un instant, c'est-à-dire faire en sorte qu'on assure une couverture maladie à tous et que la collectivité s'y engage beaucoup. Comme nous allons le voir dans un instant, nous sommes passés d'une somme déjà non obligatoire pour la Ville de Lyon de 1.400.000 millions d'euros pour ces assurances, à 2.700.000 millions d'euros que nous allons voter tout à l'heure, c'est-à-dire 1,3 million de plus. Ce n'est pas une paille comme çà au coin d'une table, c'est quelque chose de difficile. Trois semaines après, je vois un préavis de grève, allez hop ! Aux pertes et profits : 1,3 million et on passe à la revendication suivante. Si vous voulez aller plus loin, il y en a encore d'autres qui nous attendent au coin du bois pour poser la future revendication. Mais de proche en proche c'est une ville qui ne fonctionne plus.

Alors oui, il faut du dialogue social et en même temps, le souci des équilibres. Parce qu'il n'y a pas de mine d'or à Lyon, il n'y a que des contribuables qui payent leurs impôts et les entreprises, pas la Ville de Lyon mais le Grand Lyon, il y a des contribuables qui payent avec la taxe d'habitation et le foncier bâti un certain nombre d'impôts. Donc, oui, moi j'ai le souci de ne pas augmenter les impôts des Lyonnais plus qu'il ne faut et d'assurer le service public. Alors quel est le problème aujourd'hui ? C'est que vous pouvez faire grève pendant une heure au moment du déjeuner et ainsi bloquer l'ensemble d'un service. Il n'y a jamais eu plus de 25 % de grévistes, mais vous pouvez, si vous êtes dans de bons dispositifs, bloquer effectivement la cantine pour l'accueil de tous les enfants.

Moi, j'appelle à la responsabilité : responsabilité sur les bancs de cette Assemblée, parce que pour celles et ceux qui postulent à la Mairie de Lyon, dire qu'on va faire preuve d'un laxisme généralisé et que demain on laissera tout filer, cela ne me semble pas extraordinaire comme première promesse vis-à-vis de l'avenir et vis-à-vis des Lyonnais !

M. HAVARD Michel : Vous caricaturez encore, ce n'est pas ce que j'ai dit !

M. LE MAIRE : Ecoutez, vous n'avez qu'à faire comme à Marseille, sur les cantines scolaires ! Franchement, moi, j'aurais donné sur le service public des collectivités, beaucoup d'exemples, mais alors Marseille ! Franchement, ce n'est pas là l'exemple que j'aurais choisi ! Mais comme cela fait plusieurs fois que nous avons comme exemple ce qui se passe à Marseille, si vous voulez on peut faire venir des cars entiers de Marseillais, pour venir témoigner devant le Conseil municipal et ils vous diront ce qu'ils pensent du service public tel qu'il peut s'exercer dans la Ville de Marseille !

Voilà, sur le reste, c'est vrai que nous avons fait des efforts considérables : pourquoi ? Moi j'ai connu un temps où la Ville de Lyon perdait de ses habitants, où elle vieillissait, où il n'y avait plus de jeunes ! Où donc, on cherchait comment occuper les écoles. Et donc, vous le savez bien, les Maires d'arrondissement, on mettait des associations, quelquefois au début en particulier de notre premier mandat, on a eu à gérer cela, parce que nous, tout d'un coup, on a re-boosté cette ville, on lui a redonné de la dynamique ; il y a donc eu des gens nouveaux qui venaient, des gens jeunes en particulier. Et donc, on a été confronté aux problèmes qu'il fallait construire des groupes scolaires, qu'il fallait construire des cantines supplémentaires.

En plus, il se trouve que nos cantines, contrairement à ce que vous dites, les petites sociétés qui feraient chacune dans leur coin, leur petite cuisine, si je puis m'exprimer ainsi : non ! On fait une cuisine de qualité pour tous et c'est d'ailleurs pour cela que les Lyonnais sont aussi nombreux à confier leurs enfants et de plus en plus. Parce qu'ils se disent, quand on compare la qualité des repas, la satisfaction de leurs gamins et en même temps le prix qui est demandé, évidemment qu'ils sont de plus en plus nombreux.

Alors c'est vrai qu'on a fait un choix : tout à l'heure, cela m'était reproché, c'est de ne pas dire « On ne mettra que ceux dont les deux parents travaillent et puis qui ont des revenus inférieurs à « … », puis les autres, ils se débrouillent ! On a dit, on va essayer de faire pour tous les enfants de Lyon : cela me semble mieux, plutôt que d'essayer de faire par catégorie. Mais il faut le faire avec un souci de responsabilité.

Dominique Bolliet l'a dit : nous avons discuté avec un certain nombre d'organisations syndicales et qui n'ont pas appelé à la grève, parce qu'elles pensent, effectivement, qu'il y a des points à améliorer, que tout n'est certes pas parfait, mais qu'on ne peut pas aujourd'hui être dans une surenchère perpétuelle des moyens, parce que la situation économique est ce qu'elle est dans notre pays.

Je vais vous dire : est-ce que les agents de la Ville de Lyon sont malheureux comme les pierres ? En tout cas, cela ne transparaît pas à l'extérieur ! Parce que je ne peux pas sortir dans une rue, sans qu'il y ait quinze personnes qui me disent : « Monsieur Collomb, je ne pourrais pas avoir du travail à la Ville de Lyon ? » « Monsieur Collomb, j'ai mon fils… » « Monsieur Collomb, j'ai mon cousin… » « Monsieur Collomb, j'ai mon oncle… » La Ville de Lyon je ne sais pas si elle a bonne réputation à l'intérieur, mais je peux vous dire qu'elle fait des envieux à l'extérieur ! Nous allons tout de même investir 15 M€ pour la cuisine centrale !

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

(Adopté.)