

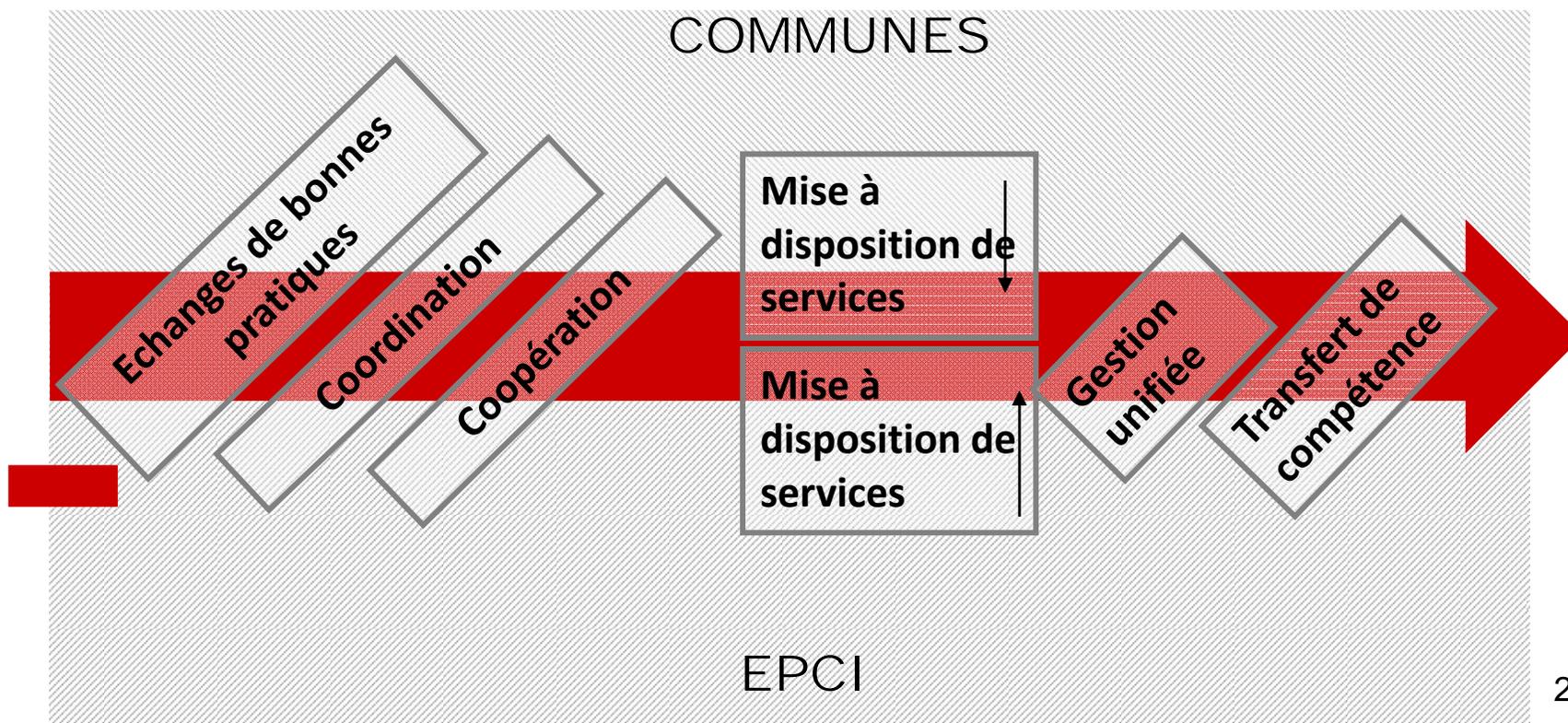
Club DD du 11 décembre 2012

Restauration Collective

Projet d'intervention de C.Servillat

Le rapprochement GL/communes

- Une exigence de plus grande lisibilité de la part des usagers
- La nécessité d'une meilleure utilisation de la ressource publique face à la contrainte financière
- Des besoins de services exprimés par certaines communes (expertise, instruction des Permis de construire...)
- Des désirs d'échanges et de coopération entre les communes ...

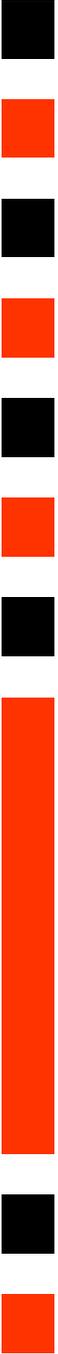


Un projet de rapprochement à plusieurs dimensions

**Renforcer et optimiser les relations
entre le Grand Lyon et les communes**

**Favoriser la collaboration
entre les communes**

**Renforcer les synergies entre
la ville de Lyon et le Grand Lyon**



**Renforcer et optimiser les relations
entre le Grand Lyon et les communes**

- **Des grands dossiers prioritaires (instruction des permis, centre de contacts, plate-forme d'expertises...)**

**Favoriser la collaboration
entre les communes**

- **Des dossiers inter-communaux : trois expérimentations sur la petite enfance, la restauration collective et les équipements sportifs**

Des instances de pilotage

- **Assemblée des maires présidée par G. Collomb**
- **Un pilotage technique assuré par :**
 - le directeur GL/VL**
 - la responsable du projet directeur**
 - le Comité mensuel du projet directeur, associant 6 DG communaux**
 - des chefs de projets grands dossiers**

Dossiers intercommunaux rôle de la MCT

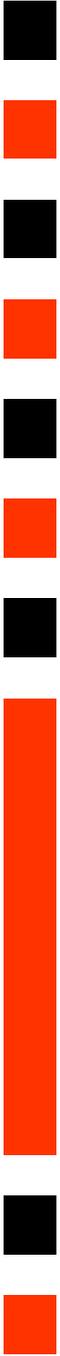
Accompagner la collaboration entre communes sur 3 thématiques hors compétences communautaires

Fournir une méthodologie et une assistance pour :

- **échanger sur les bonnes pratiques**
- **partager une vision prospective**
- **faire émerger des propositions concertées**

Le GL ne s'engage pas sur la mise en œuvre des actions décidées par les communes au terme de l'analyse thématique

Des référents politiques et techniques communaux pour chaque thématique abordée



Communes intéressées pour échanger et/ou collaborer sur la restauration collective

- **BRON (*)**
- **LYON (*)**
- **VILLEURBANNE (*)**
- **CALUIRE**
- **SAINT GERMAIN AU MONT D OR (*)**
- **CORBAS**
- **DECINES**
- **GIVORS**
- **MIONS**
- **COLLONGES AU MONT D OR**
- **CHASSIEU (*)**
- **VENISSIEUX (*)**
- **SAINT PRIEST.....**

Problématiques repérées pour la restauration collective

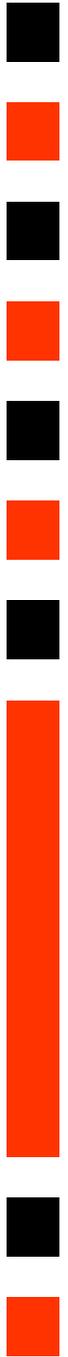
Des situations communales diverses: de 100 à 22 000 repas/jour, des cuisines centrales performantes parfois sous-utilisées, d'autres obsolètes, des DSP à renouveler... ou à regrouper

Des difficultés d'approvisionnement en bio et circuits courts, des montages de marchés complexes

Des problèmes de logistique : livraisons des écoles, collecte des déchets...

Des moyens humains et techniques coûteux, difficiles à gérer, des rythmes scolaires qui changent...

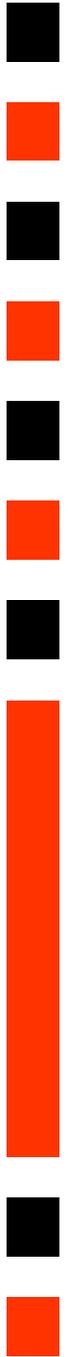
Une empreinte écologique à réduire



Pistes de travail

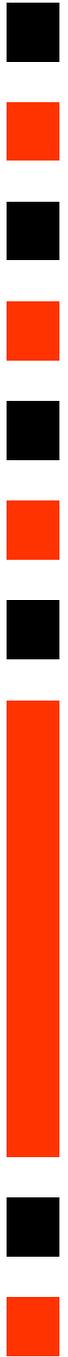
Des actions transversales à mener avec appui technique GL : marchés groupés (ex : pour l'achat de surgelés), valorisation des déchets fermentescibles, structuration de circuits courts, achats bio, échanges de pratiques sur menus spéciaux, nutrition, lutte contre le gaspillage...

Une vision globale à constituer (observatoire) sur coûts, ratios quantitatifs et qualitatifs divers, prix pour l'utilisateur, déchets, logistique...



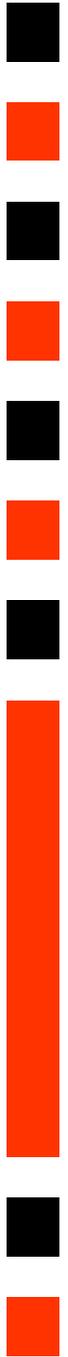
1/ Exemple d'action transversale : les déchets fermentescibles

- Constat :
- des déchets généralement non triés, évacués dans les bacs gris dans la limite de 2500 l par semaine par école
- des tentatives de compostage sur site, qui posent des pb de maintenance et de réemploi du substrat
- une obligation légale en 2016, à anticiper dès que possible



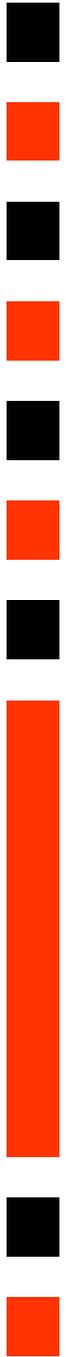
Problématique des déchets fermentescibles

- Trier les déchets lors de la production des repas et de leur consommation
 - Agir en amont (lutte contre le gaspillage, mode d'emballage et transport des plats, portions...)
 - Agir en aval (compostage sur site, ou collecte et valorisation des déchets)
- Soutien du GL pour aider les communes à organiser une collecte rationnelle et/ou à composter



2/ Une vision globale à acquérir : un diagnostic à l'échelle de l'agglomération

- Etat des équipements, localisation de la production et de la consommation → faciliter les coopérations intercommunales, grouper les DSP, optimiser la logistique, faire des économies et réduire l'impact CO2
- Volumes et effectifs (repas, ingrédients, produits, prestations...) → mesurer les flux, grouper les achats, identifier la demande en bio et circuits courts, rationaliser les pratiques



Une vision globale à acquérir : un diagnostic à l'échelle de l'agglomération

- Une enquête à lancer, nécessitant une implication des communes importante
- Une équipe pour analyser les résultats, et mettre en place des indicateurs pertinents
- Un dispositif de suivi dans le temps

Les étapes déjà franchies pour la restauration collective

- Une réunion plénière, deux réunions du groupe restreint
- Priorisation des sujets à traiter
- Validation par le comité mensuel du projet directeur
- Les priorités retenues :
 - Dresser un état des lieux, puis monter un observatoire pour le suivi de certains indicateurs → enquête pilotée par MCT avec appui de stagiaires, et à terme, une AMO
 - Travailler avec Service Ecologie sur le renforcement de l'offre bio et circuits courts, (les besoins et la demande seront issus de l'enquête à lancer sur les 58 communes)
 - Avancer avec l'appui technique de la direction de la Propreté, sur la collecte et valorisation des déchets fermentescibles (obligation légale 2016)
 - Organiser deux à quatre ateliers d'échanges par an sur les sujets demandés par les responsables de restauration collective