F PETIT MÉTROPOLITAIN



LE MAGAZINE DES AGENTS DE LA MÉTROPOLE





DOSSIER

Restaurants de l'IDEF, administratif ou des collèges... du fournisseur à l'assiette, la Métropole passe à table



EN ACTION

Rapport d'activité interne : 132 pages pour revivre 2015



REGARDS CROISES

Ca ne fonctionne pas tout seul... les dessous de la logistique des salles







LA DATA DU MOIS

Parcs de Parilly et Lacroix-Laval, quel entretien?



ACTUS

Actualités juillet 2016 Agenda août, septembre 2016



DOSSIER

Du fournisseur à l'assiette, la Métropole passe à table



D'HIER À AUJOURD'HUI

La tenue des agents de nettoiement : du velours côtelé au fluo-rétro réfléchissant





ENACTION

Rapport d'activité interne : 132 pages pour revivre 2015



HORS LES MURS

Une observatrice burkinabaise à la Métropole : Ouaga a du goût!



POINT D'INTERROGATION

« À qui peut-on signaler des informations préoccupantes relatives aux enfants en danger? »





REGARDS CROISÉS

Ca ne fonctionne pas tout seul... les dessous de la logistique des salles



C'EST PRATIQUE

Canicule: adopter les bons réflexes



EN PERSONNE

Charlène Cordova: «L'enfance c'est des histoires et des trésors!»



INFOS DU PERSONNEL



LES ASSOS



EXPRESSIONS SYNDICALES



DTP - SERVICE DE LA COMMUNICATION INTERNE - HÔTEL DE MÉTROPOLE

20, rue du Lac, CS 33569 69505 Lyon Cedex 03 Tél. 04 78 63 41 04

rcoulange@grandlyon.com cbarbier@grandlyon.com



Olivier Nvs

Rédacteur en chef

Pierre-Yves Collaud

Coordination et rédaction

Anne-Sophie Peyret-Rosà

Raphaël Coulange

Rédaction

Christian Barbier - Véronique Riffault Crédit photos et Une de couverture

Emma Arbogast

Crédits photos pages 16 & 17

Eric Soudan

Conception graphique

In Média Res

Réalisation

Olivier Coët

Impression

OTT imprimeurs



CONTRIBUTEURS



Direction Prospective

et dialogue public

Pascale Fougère

<u>Délégation Développement</u>

solidaire et habitat

Madeleine Aufrand

Marie Durousset-Tillet

Thomas Lalire

Direction de l'Eau

Laure-Anne De Biasi

Direction Planification

et politiques d'agglomération

Vérène Saint-André **Direction de la Propreté**

Béatrice Vandroux

Direction de la Culture

Sylvain Bouteille

Sylvain bout

Sylvie Senis
Direction Information

et communication

Cécile Prenveille

<u>Direction Attractivité</u>

et relations internationales

Ouarda Hadid

Direction de la Voirie Karine Lalo

Direction Assemblées

et vie de l'institution Florence Garcier

Service des Archives

Carol Demessieux

Service Documentation

Cécile Lardet Geneviève Vazette

Direction Finances

Isabelle Durif

Direction Ressources humaines

Nicolas Liptak

Comité social du personnel

Nicole Albinana

<u>Lyon Sport Métropole</u> Marina Debiesse

PARCS DE PARILLY ET LACROIX-LAVAL

QUEL ENTRETIEN?



100 AGENTS DE PARCS & JARDINS POUR GÉRER :



293 hectares

SOIT AU TOTAL L'EXACTE SUPERFICIE DE TOUT LE 4^{èME} ARRONDISSEMENT DE LYON



45 000

SPÉCIMENS D'ARBRES COUVRAN' 30 FOIS LA SUPERFICIE DE LA PLACE BELLECOUR!



330

VARIÉTÉS HORTICOLES LYONNAISES (ROSES, FRUITS, LÉGUMES)

UN PATRIMOINE ARBORÉ ET VÉGÉTAL OUVERT À TOUS







110 291 PIÉTONS

FRÉQUENTATION MENSUELLE BASÉE SUR LES DONNÉES DU MOIS DE MAI 2015



MANIFESTATIONS ACCUEILLIES EN 2015...



... PAR 6 AGENTS DÉDIÉS

Un nouveau sentier nature pour l'été...



Le nouveau sentier « Biézin nature », sur la commune de Décines, a été inauguré début juin. Il est équipé de stations d'interprétation expliquant au promeneur ce qu'il voit au travers de grands thèmes : paysage, agriculture, biodiversité, périurbain, territoire et écologie. Il fait suite à l'ouverture de celui de la « Clé des Champs », à Saint-Genis-Laval, et ce dans l'attente de l'ouverture de deux sentiers courant 2016-2017 : « Jeux de regard » entre Tassin-la-Demi-Lune et Saint-Genis-les-Ollières, et le sentier des « Galets Voyageurs » le long de l'Yzeron, entre Craponne et Francheville. À terme, tous les grands espaces naturels de la Métropole auront leur sentier nature. Lieux privilégiés de pratique sportive ou de détente, ces sentiers sont aussi des outils de sensibilisation à la richesse patrimoniale, naturelle et agricole des sites.



C'était le nombre de participants, le 29 juin, au « Petit Rendez-Vous » du Conseil de Développement et du service Participation et implication citoyenne. Après 16 ateliers organisés à travers la Métropole. cet évènement convivial a permis de faire le bilan et prolonger les pistes de discussion engagées sur les emplois de demain. La prochaine échéance, c'est maintenant le « Grand Rendez-Vous » du samedi 19 novembre, où vous êtes

Pour en savoir plus sur le Grand Rendez-Vous : cdd.millenaire3.com/legrand-rendez-vous

attendus nombreux pour

continuer à échanger et

partager.

Agir au féminin : échanges d'expériences entre Vaudaises

L'équipe d'Agir au Féminin, composée de trois assistants sociaux de la Maison du Rhône de Vaulx-en-Velin et de deux de l'antenne de la CAF, a une nouvelle fois organisé une action collective à destination des femmes de Vaulx-en-Velin. Reconduite tous les ans depuis 2010, celle-ci porte à chaque fois sur une thématique spécifique. Pour 2016, le fil rouge est « l'adolescence dans tous les sens ». De janvier à juin, des femmes vaudaises volontaires ont pu, au fil de rencontres mensuelles sous forme d'ateliers, se réunir pour échanger, partager leurs expériences et poser des questions aux intervenants. Les différentes séances proposées ont été riches et variées : intervention de la Maison des adolescents et du bus info-santé, visite d'un collège et rencontre avec des éducateurs de prévention, ou encore des sketches

d'improvisation de la troupe de théâtre « Vaulx Premières Planches » sur des idées proposées par les participantes. Tourner en dérision des sujets comme « Mon enfant ne me parle plus », « Ma fille est amoureuse » ou « Mon fils veut toujours les derniers vêtements à la mode », a permis aux Vaudaises d'en discuter plus librement et même d'en rire! En clôture de l'action, l'équipe d'Agir au Féminin a proposé une sortie surprise : la visite de l'exposition de Yoko Ono au Musée d'Art Contemporain.



Fermetures estivales pour le BPNL

Depuis fin janvier, la Métropole a lancé les travaux de mise aux normes de sécurité des tunnels du Boulevard Périphérique Nord de Lyon (BPNL). Cet été, les travaux entraineront la fermeture complète des tunnels, jours et nuits, du vendredi 15 juillet au lundi 29 août, ainsi que leur fermeture de 21h à 6h les 29, 30 et 31 août. Contrepartie : les abonnements concernés seront gratuits en août.



La rivière de la Mouche prend sa source à Saint-Genis-Laval et se iette dans le Rhône à Iriany. Hier au centre de l'économie locale et traditionnelle, le ruisseau souffre aujourd'hui d'une importante dégradation de son équilibre naturel qui a accompagné la forte urbanisation de son paysage. Depuis 2003, les communes, leurs élus et les associations locales conjuguent leurs actions pour enrayer ces dégradations et faire connaître ce patrimoine.

Le Guide patrimonial de la Mouche de 2012 poursuivait cet objectif. Il est désormais complété par un guide des bonnes pratiques * porté par le service études de la direction de l'Eau. « Ce guide doit permettre aux riverains de mieux connaître le cours d'eau, sa faune et sa flore, pour mieux le protéger », explique Pauline Bermond, chargée de projet ruisseaux. Un événement de lancement du guide a rassemblé

une trentaine de personnes le 2 juin sur la zone industrielle de la Mouche. « Une occasion d'échanger et d'impliquer de nombreux industriels riverains, précise Pauline Bermond. Il est important que chacun sache comment des gestes simples permettent d'entretenir la végétation ou de lutter contre les espèces envahissantes ».

La prochaine action phare va concerner la restauration de la zone humide d'Yvours sur la commune d'Irigny, d'une richesse écologique exceptionnelle.



Le guide est en ligne sur Comète, rubrique Eau - Ruisseau/Ruissellement

Un livret et deux guides pour se balader sous les arbres

La direction de la Voirie vient de produire son livret « L'arbre en ville », contribuant ainsi à la politique de développement et protection du patrimoine arboré de la Métropole. Conçu pour faire découvrir les soins particuliers que requiert l'arbre, le livret s'accompagne de deux additions à la collection de guides « Au fil des arbres » qui vous permettront de (re)découvrir la nature en ville à Tassin-la-Demi-Lune et Mions.

🗪 Téléchargez le livret et les deux guides sur Comète, rubrique Voirie.



L'AGENDA

>> 27 & 28 AOÛT

Nouvelle édition du festival Woodstower au Grand Parc de Miribel Jonage. Comme les 17 000 participants de l'année dernière, ne manquez pas ce moment de partage et concerts atypique et surprenant.

→ 9 SEPTEMBRE

Le programme de la Biennale de la Danse sera présenté par sa directrice, Dominique Hervieu, à 12h45 en salle du Conseil de l'Hôtel de Métropole. Du 14 au 30 septembre, la Biennale proposera, comme tous les deux ans, de découvrir la danse sous toutes ses formes, populaires ou expérimentales. Cette année, 43 spectacles et 23 créations sont prévus, entre autres évènements...

15 SEPTEMBRE

N'oubliez pas de participer à « Sentez-vous Sport! », de 12h à 14h au Palais des Sports de Gerland. D'ici là, pour ceux qui ne se sont pas encore inscrits, vous pouvez le faire jusqu'au 6 septembre en visiteur libre. Pour les compétiteurs, il reste peut-être encore quelques places. Plus d'infos sur Comète.



≯ MI-SEPTEMBRE...

Un concours photo ouvert à tous les agents vous sera proposé! Rendezvous courant septembre pour avoir toutes les informations et lever le voile sur le thème...



L'un des lieux de restauration collective gérées par la Métropole, le restaurant de l'IDEF reçoit personnel, enfants et stagiaires du centre de formation.

ÉDITO



Olivier Nys Directeur général

Tendre à l'exemplarité de nos pratiques

Agents de la Métropole, nous avons une chose qui nous rassemble tous: nous sommes des producteurs d'action publique et, compte-tenu de la largeur de nos compétences, nous avons désormais des leviers importants pour agir. Que ce soit dans le champ de l'urbain où nos actions accompagnent le développement de la ville ou dans le champ de l'humain où nous permettons à tous les citoyens de développer leurs potentiels en construisant leurs propres parcours.

En tant que collectivité, notre action doit être cohérente avec les principes que nous mettons en œuvre dans nos politiques publiques. Concrètement, cela revient à agir dans un sens qui nous permettra de devenir une organisation socialement, économiquement et écologiquement responsable : une collectivité exemplaire. Même si on dit parfois que le code des marchés publics est contraignant, il offre aussi des opportunités. Il faut les saisir pour conforter certaines tendances et rendre visibles des initiatives prises dans tous les domaines.

Ce dossier met en valeur tout ce qui existe déjà dans le champ de la restauration collective. Qu'il s'agisse de privilégier les circuits courts et les produits de saison dans les approvisionnements, de valoriser les déchets, de travailler sur l'équilibre alimentaire des menus proposés ou de réduire au maximum le gaspillage des denrées, les services sont mobilisés pour améliorer nos pratiques. Et la coopération entre les services de la Métropole concernés par la restauration collective fonctionne: des achats mutualisés entre le restaurant de l'Hôtel de Métropole et le restaurant de l'IDEF sont par exemple en train d'être mis sur pieds.

DU FOURNISSEUR À L'ASSIETTE

LA MÉTROPOLE PASSE À TABLE

La restauration collective s'invite dans trois secteurs de la Métropole : le siège, les collèges et l'Institut départemental de l'enfance et de la famille (IDEF). Comment ces restaurants internes s'approvisionnent-ils, comment fonctionnent-ils, quelles règles respectent-ils pour répondre aux enjeux du développement durable et des politiques publiques développées sur le territoire de la Métropole ? Éléments de réponses dans le dossier que nous ouvrons ce mois dans les pages du Petit Métropolitain.

i l'ensemble des collèges sert annuellement le plus grand nombre de repas, le restaurant de l'Hôtel de la Métropole est le plus grand lieu de restauration collective interne de cette collectivité. Il accueille en moyenne entre 900 et 950 convives par jour, le record culminant à 1140. « Dans ce restaurant on travaille prioritairement des produits frais », souligne Michel Laurent, son responsable. Comme tout ce qui touche à l'activité d'une administration, le fonctionnement de la restauration est soumis aux règles de la commande publique et est donc tributaire des marchés dont la rédaction du cahier des charges est essentielle pour obtenir les meilleures prestations.



FRUITS ET LÉGUMES : LA FRAÎCHEUR EN ÉTENDARD

« Pour notre approvisionnement en fruits et légumes, explique Michel Laurent, un grossiste installé à Corbas a été retenu dans le cadre du marché, selon la meilleure offre. Celui-ci travaille, notamment, en proximité avec un fournisseur local, une association de cinq exploitants agricoles installés au nord des départements du Rhône (zone Villefranche) et de l'Isère ». Cette association, « Nos belles récoltes », basée à Vaulx-en-Velin, offre un service supplémentaire. Elle valorise les produits par leur transformation. Les fruits et légumes sont ainsi livrés, frais cueillis, crus, préparés et emballés sous sachets. La production locale est donc favorisée. « On peut ainsi jouer sur la demande pour respecter la saisonnalité, ajoute Michel Laurent. Par exemple, si l'on commande des légumes pour réaliser un potage, on peut préciser que soit inclus plus ou moins de tel ou tel légume en fonction de l'époque de production. Au-delà de ce qui ne pousse pas en proximité, notre prestataire est en mesure de fournir des produits régionaux comme l'abricot par exemple, mais aussi des produits plus exotiques comme l'ananas. Cependant, notre but, insiste Michel Laurent, est de faire travailler en priorité les agriculteurs de notre région avec une juste rémunération ».

VIANDE, POISSON, FROMAGE...

LE RESPECT D'UNE ÉTHIQUE

L'approvisionnement en viande dite de boucherie (porcs bovins, ovins...) passe par un marché avec un grossiste givordin. « Il nous fournit prioritairement des produits issus de la région Auvergne-Rhône-Alpes et favorise notamment deux races bovines: limousine et charolaise, insiste Michel Laurent. Notre objectif futur concernant le marché de la viande de boucherie est d'aller vers des produits labellisés « bleu blanc cœur ». Ce label garantit en effet la non-maltraitance des animaux et les meilleures conditions d'élevage, comme la réduction de population animale sur une surface donnée. Il garantit aussi une alimentation saine pour le bétail, avec des apports naturels. Comme autrefois, par exemple, du lin qui est riche en antioxydants et en Oméga3. Cela donne non seulement une viande plus goûteuse mais c'est aussi particulièrement bénéfique pour notre propre santé ». En ce qui concerne la volaille, un autre marché, labellisé et français, a

« Pour le poisson, nous avons un marché avec un distributeur de Mions qui s'approvisionne auprès de petits pêcheurs bretons. Notre cahier des charges précise que la pêche doit être respectueuse de l'environnement et conforme avec une éthique de développement durable. Les



poissons de mer doivent ainsi être pêchés à la traîne. Enfin, concernant l'achat d'épicerie, nous avons inclus dans notre marché une contrainte de qualité des produits intrinsèque, mais également par l'analyse gustative. En outre, dans le lot nous avons inclus quelques produits « hin »

Pour les fromages, compte tenu de la variété proposée sur le territoire français nous ne pouvons pas rester totalement local. Néanmoins, la réfaction prochaine du marché nous permettra d'aller sur des fromages plus spécifiques qui favoriseront les fournisseurs locaux ».

DIGÉRER LES RESTES

À la fin de cette année, la réglementation imposera, à toutes les collectivités générant plus de 10 tonnes de déchets alimentaires par an, de traiter l'excèdent par quelque procédé que ce soit mais validé par l'ADEME. Ainsi, en partenariat avec la direction de la Propreté et développement durable, un process de traitement des déchets alimentaires a été expérimenté durant sept mois au sein du restaurant de l'Hôtel de Métropole. Il s'agit d'un process de digestion des déchets organiques par des bactéries pour les transformer en digestât. Le système, assisté par ordinateur, permet de faire varier la température des déchets pour favoriser l'action des micro-organismes chargées de décomposer les déchets organiques. Chaque jour, ces déchets ont ainsi été pesés et broyés. Des analyses chimiques ont été effectuées pour mesurer les pesticides et métaux lourds. Les résultats ont été jugés satisfaisants. Par ce procédé, 300 à 400 kg de déchets alimentaires sont réduits à 60 kg de digestât par semaine.

ALLERGIE : Prends garde à tol!

La réglementation va demander d'informer les consommateurs quant à la présence des membres de 14 familles d'allergènes pouvant se retrouver dans les préparations culinaires. Cette réglementation sera applicable à la fin de l'année. « J'ai donc rentré les allergènes présents dans nos produits et signalés par nos fournisseurs dans le logiciel qui nous sert à gérer le restaurant, signale Michel Laurent. Chaque jour, nous sommes d'ores et déjà en mesure de proposer une affichette faisant un récapitulatif, sur chaque zone de distribution. »

POUR ÉQUILIBRER SON REPAS

Second de cuisine du restaurant de l'Hôtel de Métropole, Fanny Barnier était diététicienne de métier dans une vie antérieure. Elle est particulièrement chargée des commandes, de l'établissement des menus et de la qualité.

«J'utilise une trame de six semaines de menus, une pour l'hiver et une pour l'été. C'est très complexe pour établir des menus car nous proposons 33 choix possibles. Je veille à l'équilibre des menus sur la journée et la semaine. Chacun peut ensuite composer un repas équilibré avec le choix alimentaire qui est offert. Pour les entrées, on propose ainsi une crudité, une cuidité, une charcuterie et une entrée à base de féculent. On doit, en outre, veiller au gaspillage alimentaire. Il faut essayer de prévoir le nombre de convives que l'on accueillera et ce qu'ils vont préférer. On s'appuie pour cela sur une observation des habitudes de consommation et sur la fréquentation de l'année précédente (chiffres antérieurs) mais il existe des variations que l'on ne maîtrise pas : un séminaire à l'extérieur d'une partie du personnel, la météo... les soldes! »

COLLÈGES:

UNE GESTION DIVERSIFIÉE DE LA RESTAURATION

La restauration dans les collèges représente 2,5 millions de repas et 4,5 millions d'achats de denrées par an. Ses modes de gestion et d'exploitation varient, explique Jérôme lung, chargé de mission Restauration scolaire au sein du service Moyens des collèges de la direction de l'Éducation. La restauration de 21 collèges est externalisée soit par le biais d'une délégation de service public (DSP), soit par le biais de marchés. Dans le cas d'un marché, le collège se fait livrer des repas en liaison froide, réchauffés sur place et servis par du personnel métropolitain. Dans le cas de la DSP, le prestataire investit le collège et produit sur place à l'exception de trois collèges qui sont fournis en liaison froide. 39 collèges sont intégralement gérés en régie, avec une équipe qui prépare les repas sur place. Les 17 collèges restant sont soit hébergés par des lycées ou collèges voisins, soit intégrés dans une cité scolaire (4 établissements).

ACHATS, LA MIXITÉ DES PRATIQUES

Les collèges dont la restauration est en régie peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires par le biais d'un marché : un groupement d'achat commun aux lycées et collèges du Rhône et porté administrativement par le lycée la Martinière Duchère. Chaque collège doit s'engager sur un volume annuel de commandes auprès de ce groupement. Au-delà, chaque établissement peut effectuer des achats, de gré à gré, en

respectant les seuils pour lesquels la passation d'un marché public est obligatoire et en faisant établir trois devis. Cette pratique favorise les circuits courts de distribution et l'entrée de prestataires fournissant des produits locaux mais incapables de candidater à des marchés, en raison de la complexité des procédures ou des volumes exigés. Concernant les prestations externalisées, tous les prestataires sont contraints d'intégrer des produits locaux dans leurs approvisionnements et, pour la plupart, à raison de deux menus par semaine.

SOUS LE REGARD D'UNE DIÉTÉTICIENNE



Amandine Schmidt est diététicienne ressource au sein de la délégation Développement solidaire et habitat. Elle intervient, à la demande, sur la restauration dans les collèges. « Je contrôle le respect des cahiers des charges des DSP dans les menus (conformité et présence de produits locaux selon les clauses). Actuellement, l'inclusion de produits « bio » dans les repas n'est pas obligatoire. Il ne s'agit que d'une recommandation du Ministère de l'environnement. Cependant, une loi est en préparation pour rendre obligatoire la présence d'aliments « bio » ou de qualité, à hauteur de 40 % dans la composition des menus. Dans les cahiers des charges, précise Amandine, des animations sont imposées aux prestataires avec leur diététicienne. Il peut s'agir, par exemple, de repas à thème. En outre, il leur est demandé d'organiser, obligatoirement une fois par an, une sensibilisation des collégiens à l'équilibre alimentaire. »

IDEF:

UNE RESTAURATION ADAPTÉE SUR MESURE À L'ACTIVITÉ

Trois cent cinquante personnes travaillent au sein de l'IDEF. Il s'agit de la seconde grande entité de la Métropole qui dispose de son propre système de restauration collective.

> « En la matière, nous avons deux cibles, deux types de « clients », explique Carole Viallefont, cheffe de service Logistique et conditions d'hébergement IDEF. Ce sont le personnel et les personnes accueillies ».

> Le personnel peut prendre ses repas dans un self dont l'achalandage est réalisé en liaison froide (fourniture par un prestataire et mise en température par le personnel), et agrémenté d'entrés et de desserts confectionnés sur place. « Les bâtiments sont vétustes, ajoute Carole Viallefont. Ils ne nous permettent pas une gestion en régie totale. Les locaux ne répondent plus à la réglementation très stricte qui régit la restauration moderne. Leur conception, et en particulier le self, limitent notre activité de production et l'accueil. En ce qui concerne le self, nous avons cependant amélioré son accessibilité en installant une rampe extérieure ».

> Depuis peu, le self de l'IDEF accueille par ailleurs de nouveaux convives : les agents de la Métropole en formation au nouveau Centre de formation informatique qui s'est installé en proximité.

VERS UNE MUTUALISATION DES MARCHÉS

Le deuxième mode de restauration concerne les personnes accueillies par l'IDEF. « L'IDEF est organisé autour d'unités de vie, dix sur place, deux à l'extérieur. Certaines se font livrer des repas en liaison froide d'autres pratiquent une restauration autonome ou semi-autonome. Cela signifie qu'au sein de certaines unités il y a une maîtresse de maison, qui fait son marché dans une grande surface et qui cuisine des repas familiaux ».

Le fait que l'IDEF fonctionne 24H/24 et



7J/7 entraı̂ne des particularités pour les repas. « Notre prestataire livre par exemple des repas pour ceux qui travaillent la nuit. Avec la création de la Métropole, nous avons entrepris la mutualisation des achats avec le restaurant administratif de l'Hôtel de Métropole, souligne Carole Viallefont. « Seuls devraient subsister des marchés très spécifiques du côté de l'IDEF, complète Michel Laurent, en ce qui concerne notamment l'épicerie. En effet, nous commandons la compote par grosses boîtes destinées à la restauration collective tandis que l'IDEF a besoin, par exemple, de petits pots de compote pour bébé ou encore de lait pour bébé ».

POUR ALLER PLUS LOIN...

Le service Documentation vous conseille :

Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective - Ministère de l'agriculture, de l'agriculture et de la

- ministère de l'agriculture, de l'agroailmentaire et de la forêt 2015.

Pour tout acteur souhaitant renforcer l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective.

Guide pratique : favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective - DRAAF 2014. Ce guide propose des recommandations pratiques et juridiques à l'attention des gestionnaires et responsables de restaurants collectifs désireux de favoriser un approvisionnement local.

Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises - Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme 2012.

Pour une vision globale de la mise en place d'un projet de restauration collective responsable.

LA TENUE DES AGENTS DE NETTOIEMENT :

DU VELOURS CÔTELÉ AU FLUO-RÉTRO RÉFLÉCHISSANT

ÉVOLUTION DE LA TENUE DES AGENTS DE NETTOIEMENT DE 1977, 1979, 1983, 1991 ET 2004











Le vêtement de travail n'est pas une fantaisie qui vise à uniformiser une fonction. Dans le cas des agents d'entretien de la voie publique, les changements de tenue ont répondu à des exigences de sécurité et de praticité, en parallèle de l'évolution technique de leurs équipements. Retour en images et dans le temps.

En règle générale, le vêtement de travail vise à protéger celui qui le porte. La législation française est très stricte à ce sujet et impose des règles et des normes bien établies. L'employeur est ainsi tenu de fournir et d'entretenir des tenues de protection contre la salissure et les différents risques propres aux métiers du personnel dont il a la responsabilité. Les agents du nettoiement que I'on nommait jadis cantonniers, gérés par la direction de la Propreté, portent aujourd'hui une tenue de couleur grise avec pardessus une chasuble fluo-rétro réfléchissante, pour être vus.

COULEURS ET VISIBILITÉ

La tenue de celui qui entretient la voie publique a beaucoup évolué en un demi-siècle. Au départ, alors que leur balais était encore en brindilles de bouleau et non en plastique, les cantonniers portaient, suivant la saison, un costume en flanelle grise ou en velours côtelé noir avec sur la tête une casquette à visière rigide, frappée d'un écusson représentant le lion des armoiries de la ville de... Lyon. Leur transfert à la Courly, en 1969, a été le signal de l'évolution de leurs vêtements de travail. Avec le progrès, les tissus sont devenus protecteurs et plus confortables et la couleur des tenues est passée à l'orange et bleu, puis au vert, pour virer au gris aujourd'hui. Les éléments de visibilité, un temps intégrés aux vêtements, en ont été dissociés car les lavages répétés les détérioraient.

Et dans un siècle, comment seront habillés nos agents de nettoiement ?



RAPPORT D'ACTIVITÉ INTERNE: 132 PAGES POUR REVIVRE 2015

Qu'est-ce qu'ont réalisé concrètement les agents de la Métropole en 2015 ? Quelles ont été les avancées en matière d'aménagement urbain sur le quartier de La Duchère ou les chantiers importants menés par chaque Maison du Rhône ? Ne cherchez plus! Le rapport d'activité interne répond à toutes ces questions. Mis en ligne mijuillet sur l'intranet Comète, riche d'illustrations, synthétique, il retrace l'activité 2015 dans sa globalité.

a été une année particulière pour les agents de la collectivité. Au-delà d'avoir assuré une continuité de service, cette première année de fonctionnement a été le terrain de nombreuses expérimentations pour apporter aux citoyens métropolitains des prestations inédites en matière de politiques publiques.

Contenu pédagogique et complet

Le rapport d'activité interne 2015 expose une vue d'ensemble des productions de chaque direction et service. À travers chiffres clefs et projets phare, il répertorie les faits marquants de nos domaines de compétence et favorise, au sein de l'institution, une culture professionnelle commune. Un vécu sur le terrain, mis en valeur par une riche iconographie des principaux métiers.

Lecture interactive, mais pas seulement

En ce qui concerne la diffusion du document, le choix a été fait de procéder de deux manières :

- Depuis la mi-juillet, un pdf interactif, en version non imprimable, est consultable sur Comète, rubrique « S'informer. » Une autre version pdf figure également sur l'extranet Grand Lyon Territoires afin que les agents des communes de la Métropole connaissent mieux notre organisation et nos réalisations.
- À partir du 20 juillet, des exemplaires imprimés seront envoyés en interne aux cadres et encadrants A et B, afin de permettre à chaque collectif de travail de les consulter et de s'y référer, autant que de besoin.

BENOÎT MORELLET, CHARGÉ DE MISSION À LA DIRECTION SANTÉ ET DÉVELOPPEMENT SOCIAL (DDSH), A COORDONNÉ LES CONTRIBUTIONS DU SECTEUR SOLIDARITÉ. RETOUR D'EXPÉRIENCE.



Le secteur de la solidarité a-t-il une culture en matière de rapport d'activité?

« L'utilisation des données d'activité a toujours été essentielle en ce qui concerne nos métiers. Depuis longtemps, les directions de la délégation Développement solidaire et habitat (DDSH) ont l'habitude de cet exercice.

La nouveauté cette année est que la réalisation du rapport de la DDSH va particulièrement œuvrer à la construction de notre culture commune. À travers lui, nos collègues vont mieux connaître la diversité des champs d'intervention de la Métropole. Pour ce qui est de la solidarité, ils constateront l'étendue de nos métiers qui va de l'accueil d'enfants placés par décision de justice à la programmation d'opérations de construction de logements sociaux. »

Vous avez coordonné les correspondants du secteur solidarité pour l'écriture et l'illustration des pages de votre délégation, comment avez-vous animé ce travail?

« Les directions de la DDSH sont nombreuses et leurs missions sont diverses. Heureusement, il existe une réelle proximité entre elles. Nous avons beaucoup travaillé ensemble, échangé avec les directeurs et chargés de mission pour harmoniser les sujets, présentations et illustrations. J'ai personnellement apprécié la transversalité de ce travail qui m'a permis de découvrir des aspects de l'activité de mes collègues que j'ignorais encore. »

Comment utilisez-vous les données remontées dans les bilans d'activité?

« De plusieurs manières. Il existe d'une part une obligation de transmettre à l'État un certain nombre de données, dans le domaine de la protection de l'enfance, des violences faites à la personne, ou de l'habitat et du logement. Nous organisons donc le recueil de ces indicateurs tout au long de l'année, pour les faire ensuite remonter aux ministères concernés. Par ailleurs, l'analyse de l'activité, dans le secteur médico-social, est un des moyens permettant d'estimer au plus juste les besoins des populations, et, par là d'anticiper au mieux les moyens à mettre en œuvre pour y répondre. Les directions fédérales et les Maisons du Rhône travaillent donc en lien étroit pour identifier, recueillir et analyser les chiffres les plus pertinents. »

FAIT MAISON

UN PRODUIT « FAIT MAISON »

L'essentiel de ce document a été fabriqué en interne :

- · Les textes ont été rédigés avec un réseau de correspondants dans toutes les directions
- La conception graphique a été réalisée par l'infographiste du service Communication interne
- La majorité des photos a été prise par les photographes du service Communication interne et de la direction de l'Information et de la communication.
- Le suivi de l'impression a, quant à lui, été assuré par le service Reprographie de la direction Logistique, patrimoine et bâtiments.

Preuve qu'à la Métropole, si l'on n'a pas de pétrole, on a de nombreux talents!

COUP D'ŒIL SUR **QUELQUES CHIFFRES QUI ONT FAIT 2015:**



15 000

projets de création d'entreprise accompagnés par le réseau Lyon Ville de l'entrepreneuriat



consacrés à l'investissement de formation (+ 2M€ de cotisations obligatoires CNFPT)



sollicitations gérées par **GRECO**



projets urbains en cours

DES PROJETS PHARE POUR METTRE EN AVANT LES CHANTIERS LES PLUS SIGNIFIANTS:

Pour illustrer concrètement le travail effectué en 2015. chaque direction a choisi trois réalisations majeures. Aussi, avec le rapport d'activité, du service social unique mené par la direction de la Territorialisation (délégation Territoires et partenariats) à la résidence étudiante de Vaulx-en-Velin pilotée par la direction Habitat et logement (délégation Développement solidaire et habitat), rien de ce qui s'est passé d'important sur le territoire de la Métropole l'année dernière ne vous échappera.

UNE OBSERVATRICE BURKINABAISE À LA MÉTROPOLE : OUAGA A DU GOÛT!

Un accord de coopération décentralisée lie, de longue date, la Métropole à Ouagadougou, capitale du Burkina Faso. Dans ce cadre, nous avons accueilli une consœur burkinabaise, Valentine Zoungrana, venue observer à la Métropole les pratiques communicationnelles qui pourraient être reproduites chez elle.

VALENTINE ZOUNGRANA,
RÉDACTRICE EN CHEF À
LA DIRECTION COMMUNICATION
ET RELATIONS PUBLIQUES
DE LA MUNICIPALITÉ DE
OUAGADOUGOU, ELLE REVIENT
SUR LES OBJECTIFS DE SON
VOYAGE.



« Je travaille dans une direction qui communique au grand public et aux agents de la ville. Cette expérience m'a permis d'observer comment votre Métropole fait connaître son action, mais aussi comment elle favorise la connaissance entre agents des missions de chacun. D'autre part, je suis journaliste environnementaliste, j'étais donc curieuse de la façon dont une grande ville comme Lyon préserve ses espaces naturels. Je rapporte d'ailleurs des idées prises auprès d'Isabelle Nehlig, au service Communication de la Propreté, sur les moyens de sensibiliser aux bons gestes et d'éviter les insalubrités.»

ccueillie à Lyon du 26 juin au 3 juillet, Valentine a eu l'occasion d'aller à la rencontre de différents services et directions de la Métropole qui assument des missions de communication, à commencer évidemment par la direction de l'Information et de la communication. L'idée étant aussi pour elle de rassembler des pistes pour une meilleure promotion des compétences mises en œuvre par la ville de Ouagadougou, elle a pu mener des entretiens avec les communicants au sein des services urbains. « Nous avons besoin de faire comprendre aux citoyens burkinabés le réseau de distribution de l'eau par exemple, explique Valentine. Les flyers de la direction de l'Eau sur le prix de l'eau m'ont semblé très intéressants à ce titre ».

Interrogations réciproques

Comme à chaque fois dans la coopération internationale, on aurait tort de penser que l'échange ne se fait que dans un sens! Si Valentine est avant tout venue en tant qu'observatrice, ses questions et son regard extérieur n'auront pas manqué d'interroger ses interlocuteurs. Expliquer ce que l'on fait amène toujours à réévaluer ses missions quotidiennes, surtout quand c'est à l'aune de pratiques étrangères. Et de ce point de vue, Valentine avait de quoi surprendre: ses missions comptent notamment reportages et animation pour la radio municipale, principal outil de communication de la capitale burkinabaise. Les audiences, en augmentation constante, sont au plus haut durant les retransmissions du Conseil municipal! Cette réussite, qui pourra nous laisser songeurs, n'empêche pas Valentine de voir plus loin. « Nos 2 000 agents peuvent être moteurs dans la diffusion de l'information sur le rôle de la commune, note-t-elle en terminant son séiour à la Communication interne. Un intranet permettrait de mieux connaître l'ensemble des missions portées par leurs collègues. Les moyens sont mobilisables et les avantages que j'y vois ici méritent de développer l'argumentaire pour défendre ce projet!»



À QUI?

« À qui peut-on signaler des informations préoccupantes relatives aux enfants en danger ? »



<u>Ci-contre, l'équipe de</u> l'unité Informations préoccupantes (IP), solidaire dans les photos comme dans un métier aui peut être émotionnellement difficile. Annie Chavonnand (1), cheffe de service Intérêts de l'enfant dans la direction Protection de l'enfance, Chantale Damge (2), responsable de l'unité, et Anne Charpentier(3), conseillère sociale, nous expliquent la façon dont les IP sont signalées puis traitées.

Nathalie Hocini (4) et Jean-Louis Martelli (5), instructeurs IP Malika Gacem (6) et Claude Roche (7), gestionnaires administratifs.



LES INFORMATIONS PRÉOCCUPANTES LIÉES À L'ENFANCE SONT AUTANT ENVOYÉES AUX MAISONS DU RHÔNE (MDR), DANS LES TERRITOIRES, QU'À L'UNITÉ INFORMATIONS PRÉOCCUPANTES (IP).

Dans les deux cas, l'unité et les MDR travaillent en étroite collaboration, du recueil jusqu'au traitement de l'information faisant apparaitre un danger ou un risque de danger. Après enregistrement, chaque situation signalée est évaluée par les professionnels médicosociaux en MDR: psychologues, puéricultrices, assistants sociaux, éducateurs... Au regard des éléments observés, le chef de service Enfance du territoire propose ou non une intervention éducative auprès de la famille pour lever les inquiétudes. Lorsque la situation l'exige, le Procureur de la République peut être interpelé en urgence.

UNE APPROCHE FAVORISANT LA PRÉVENTION

Le cadre légal relatif au dispositif de recueil et de traitement des IP favorise le dialogue et la coordination avec un ensemble de partenaires. « Policiers, gendarmes, médecins ou pharmaciens, entre autres, peuvent aussi faire remonter les difficultés qu'ils constatent dans leur métier,

précise Anne Charpentier. Qu'ils s'agissent de défaillances conjugales ou financières des parents, de soucis d'hygiène ou scolaires, on ne travaille qu'autour de l'incidence sur la moralité, la santé et le développement de l'enfant ». Les données recueillies par l'unité IP, experte dans ce domaine, alimentent la direction de la Protection de l'enfance, l'Observatoire National. et participent à la définition des orientations de la Métropole dans le cadre du projet des solidarités. Bien connaître les problématiques de terrain permet d'accompagner au mieux les familles et les enfants afin d'engager un véritable travail éducatif et de prévention. « Les agents sur le terrain font un travail de dentelle, insiste Chantale Damge. Le bilan 2015 montre d'ailleurs que la protection de l'enfance est aujourd'hui mieux repérée. Les familles sont finalement soulagées par les aides proposées. Il n'y a placement que dans un tiers des cas, en dernier recours ».

POUR SIGNALER UNE INFORMATION PRÉOCCUPANTE :

- un nº vert : le 119,
- une permanence téléphonique : 04 26 83 84 85,
- un mail : enfance-endanger@grandlyon.com,
- et votre Maison du Rhône.

ÇA NE FONCTIONNE PAS TOUT SEUL...

LES DESSOUS DE LA LOGISTIQUE DES SALLES

Nouveau « Regards croisés », nouveau binôme! Ce mois-ci, c'est Denise Pinard, travailleuse sociale en polyvalence à la Maison du Rhône de Rillieux, qui s'est lancée à la découverte d'un métier apparemment bien loin de son quotidien professionnel. Cliff Perrot, gestionnaire de salles à l'Hôtel de Métropole, lui a fait découvrir les coulisses de la gestion des grandes salles de réunion.



LE « BACK STAGE »

Alors que commencent les déambulations dans l'Hôtel de Métropole, Denise admet être un peu perdue, n'étant venue qu'à l'occasion de quelques réunions, et de cérémonies de remise de médailles et de vœux. « C'est typiquement des évènements sur lequel la gestion de salles est mobilisée! Nous gérons la logistique en plus de mettre en place et vérifier le fonctionnement des équipements techniques ». Joignant le geste à la parole, Cliff prend la direction de la principale salle supervisée par son service. En effet, ce jour, une commission de travail se tient dans la Salle du Conseil. Sur place, Cliff montre à Denise la console depuis laquelle il vérifie le fonctionnement des micros. Pour le reste des équipements, il lui indique du doigt trois ouvertures dans le mur du fonds, en hauteur : « C'est notre régie ». C'est là que nous nous dirigeons.



FN RFGIF

Avec son collègue Gilles Bonifaccio, Cliff explique l'utilité des appareils dans la petite pièce : enregistrement audio, projection vidéo, gestion du son et des micros sans fil... Tout est en double pour garantir le bon déroulement des réunions. Trois ou quatre des cinq gestionnaires de salles doivent être présents pendant les réunions du Conseil. Ils ont notamment la responsabilité du décompte des temps de parole, selon le déroulé prévu de la séance, et de la confirmation des demandes de prise de parole. « Il n'y a pas d'huissier ? » s'étonne Denise. « Non, rien que nous. Ca implique de suivre les débats, un seul micro fonctionnant à la fois, tout en sachant couper quand ça ne relève plus de ce qui doit être enregistré ».



DENISE PINARD

Sa carrière débute en 1984 à la DDASS. Les transformations de l'administration sur ces questions l'ont ensuite menée au Conseil général du Rhône puis à la Métropole. C'est aux Minguettes qu'elle commence, avant d'œuvrer durablement à Rillieux. Routarde de l'action sociale, elle a connu dans sa pratique la sectorisation, la désectorisation, la spécialisation, la territorialisation... À la clé: un esprit ouvert et volontaire, idéal pour « Regards croisés »!





LES IMPRESSIONS ?

« C'est sûr, je ne verrai plus les choses de la même façon en revenant pour un évènement ou une réunion. En ayant vu ce qui se passe en coulisse, on se rend compte de tout le travail derrière. C'est un métier sportif et éprouvant, entre les soucis techniques qu'il faut gérer, les sollicitations urgentes qui tombent sans prévenir, et même la chaleur dans cette régie! Ils sont méconnus et pourtant ils garantissent notre confort, et même notre sécurité, pendant les évacuations en cas d'incendie. L'après-midi aura vraiment été une découverte!»

TOUR DU PROPRIÉTAIRE MUITITÂCHES

La commission prévue étant petite, le fonctionnement sera standard, sans gestion des prises de parole. L'occasion pour Denise de faire le tour des autres salles dont Cliff s'occupe. Du restaurant officiel aux salles de la mezzanine, ce dernier explique la façon dont l'équipe coordonne avec le protocole l'organisation d'évènements et gère mobilier, sonos, et autres amplis... Le portable de Cliff sonne cependant pour une urgence en Salle du Conseil.

CES PRÉSENCES DISCRÈTES...

... MAIS RASSURANTES

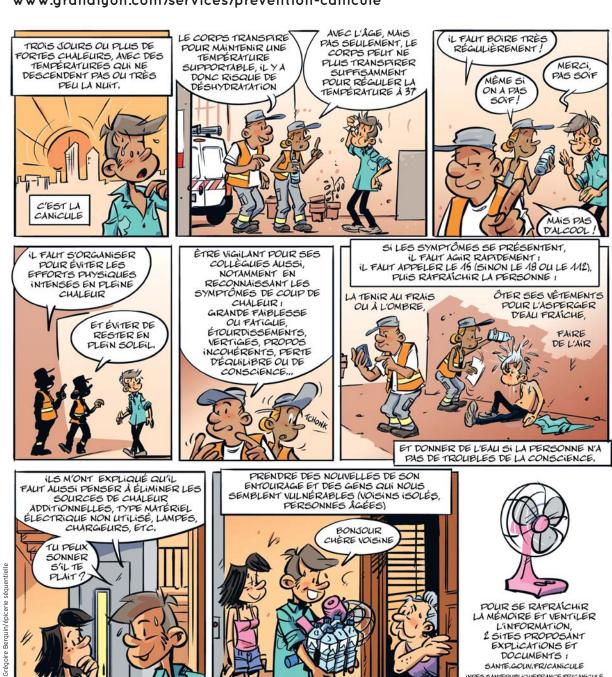
Une participante à la réunion se plaint d'une vibration de l'écran qui l'empêche de bien lire la présentation en cours. Tandis que Cliff intervient rapidement, Aurélien Gares, son responsable, explique qu'il faut « garantir une maintenance de 1er niveau, pour que les réunions puissent se dérouler ». Des prestataires sont ensuite mobilisés pour les réparations poussées. Après avoir fourni un petit écran pour un retour vidéo personnel, Cliff revient pour reprendre la visite.

EFFICACITÉ ET CONVIVIALITÉ DANS LA RÉSERVE

Dans ce qui semble être un joyeux bazar où sapins de noël, peluches et autres bibelots côtoient les outils de manutention de leur quotidien, l'équipe explique à Denise l'organisation de son planning. Encadré par deux secrétaires, celui-ci les amène parfois à l'extérieur, dans la tour Oxygène par exemple, et jusqu'à minuit lors de certaines réunions pouvant durer jusqu'à 8h... L'on comprend mieux le besoin d'une bonne ambiance dans le local, où tout est d'ailleurs, à bien y regarder, organisé à sa manière... décontractée, à l'image de Cliff et l'ensemble de l'équipe, composée de Renaud Fontvieille, Kola Burlet, Gilles Bonifacio et David Imbert!

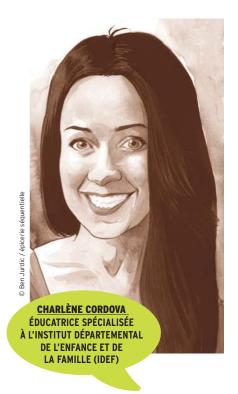
CANICULE: ADOPTER LES BONS RÉFLEXES

Pour se prémunir en cas de canicule, la direction Santé et développement social rappelle quelques informations et gestes essentiels. Et pour sensibiliser le plus largement possible, retrouvez plus d'éléments et une vidéo explicative sur le site www.grandlyon.com/services/prevention-canicule



LA MÉMOIRE ET VENTILER L'INFORMATION 2 SITES PROPOSANT EXPLICATIONS ET DOCUMENTS ! SANTE, GOUV, FRICANICULE SANTEPUBLIQUEFRANCE, PRICANICULE

Merci à Myriam Talon et Benoît Morellet, responsable d'unité et chargé de mission projet en santé.



« L'ENFANCE C'EST DES HISTOIRES ET DES TRÉSORS!»

Éducatrice spécialisée, Charlène Cordova est aussi conteuse et écrivaine de contes pour enfants. Centrés sur sa vocation, la transmission de valeurs à l'enfant, son métier et sa passion se sont alliés et enrichis, avec à la clé la sortie en avril du premier tome sur sept de sa collection jeunesse PIRATATA*, grimoire de voyage.

J'ai un diplôme d'éducatrice spécialisée ainsi qu'une licence en science de l'éducation. J'ai intégré l'IDEF en 2012.

Vos missions à l'IDEF?

La protection de l'enfance avant tout. Je dois accueillir et accompagner les enfants dans leur quotidien. Je fais aussi les évaluations de l'enfant, ce qui demande un fort travail d'observation sur ses réactions, sa manière d'être... Enfin, nous travaillons en partenariat avec les assistantes sociales en MDR et devons transmettre l'ensemble des informations au juge pour enfant.

Parlez-nous de votre passion pour les contes.

J'ai commencé à raconter des histoires aux enfants le soir pour les accompagner dans les moments de sommeil, « suspendre la réalité » et s'en aller vers un ailleurs. Dans ce moment privilégié, afin d'être en contact direct avec l'enfant, j'ai décidé d'inventer des histoires adaptées en fonction de son parcours, ses peurs et ses craintes.

Et comment est née l'héroïne de vos contes PIRATATA ?

Au fil des histoires, j'ai inventé le personnage de PIRATATA qui vient de mon imagination mais aussi de celle des enfants. PIRATATA ne vole ni or ni argent, mais des histoires.
Ce qui transparait dans ce conte c'est que l'on peut appartenir à une famille sans reproduire son fonctionnement, avec comme fil rouge l'espoir. Cela fait 4 ans que je raconte ces aventures aux enfants. Quand le premier tome est sorti ils étaient fiers de voir leur personnage en livre, c'est aussi une trace de leur enfance.

Une anecdote à nous raconter ?

Un jeune me disait toujours « tu me passes le truc tout à l'heure » pour parler de la fin du conte, afin que les autres ne comprennent pas « qu'il écoute des histoires ». Je me dis que ces petites ficelles d'or qu'il faut parfois tirer, malgré l'image un peu dure de certains jeunes, sont des traits d'union pour « ramener de l'enfance dans l'enfant ».

Vous semblez passionnée...

Oui, j'adore mon métier. Je travaille avec la vie, en contact direct avec les enfants. Un nouveau projet est en cours pour la rentrée 2016, un livre en partenariat pour le téléthon afin de soutenir les enfants et les familles. Mais je ne peux pas vous en dire plus pour le moment...

* PIRATATA, le Grimoire de voyage est disponible à la documentation de l'Hôtel de Métropole.



Temps d'accueil des nouveaux arrivants du 28 juin 2016



Linda DDUCV / Voirie Abbas Hubert Alarcon DDUCV / Propreté Selvir Alkadic DDUCV / Propreté Jérômine Bissuel DDUCV / Voirie DDUCV / Propreté Cailloux Lionel



avoir supporté les souffrances, avec vaillance et en gardant sa bonne humeur et son rire communicatif, la maladie, les traitements et les soins de plus en plus palliatifs, de moins en moins apaisants. Pas parti d'une longue maladie pudiquement évoquée du bout des lèvres, non! Mort d'un maudit cancer qui te fauche juste avant la mérité.

d'un maudit cancer qui te fauche juste avant la retraite et le repos mérité.

Jean Luc était de « LA SIGNAL » comme disent les anciens. Maintenant on dit VMPA, ou un truc dans le genre. En 36 ans de carrière, sacoche à outils sur l'épaule, il a dû intervenir sur tous les carrefours à feux qui équipent La Métropole. Jean Luc, c'était bon comme un petit rosé bien frais, partagé un soir d'été sous les arbres de sa maison perdue au milieu de la Dombes.

Ultime pied de nez, tu pars le jour de ta naissance et laisses incrédules, abasourdis et immensément tristes ta femme, tes filles, petits enfants, amis et collègues. Mais, petit plaisir que tu t'ais octroyé, la même année que Ziggy Stardust! Adieu Ami, quel bonheur d'avoir partagé des morceaux de vie avec toi.

« Suis-je bien assis dans ma boite ? Loin au dessus du monde. La planète est toute bleue. Et il n'y a rien que je ne puisse faire Bien que je sois à plus de 150 000 km. Je me sens immobile. Et mon vaisseau sait sûrement quelle route prendre. Dis à ma femme que je l'aime énormément. Elle le sait ! Peux-tu m'entendre Major Tom »

Christelle Cheikh Valérie Adeline Fanny Olivia Christelle Seta Marlène Isabelle Elsa Delphine

DDEES / DINSI Chaput-Desplat Cisse DDUCV / Propreté De Almeida DDSH / MDR Villeurbanne Dos Santos DDUCV / Propreté DDSH / MDMPH Fantin DDEES / DIAE Gris Lefur DR / DRH Leylekian DDSH / Ressources DDSH / MDR Caluire Mousset Nardou-Thimonet DDSH / DHL Roure DDSH / PA-PH Thierry-Legrand DDEES / DIAE



En ce début du mois de juin, c'est avec une très grande tristesse que nous avons appris le décès de **Sylvie Atamer.** Sylvie a passé une grande partie de sa carrière au Département du Rhône avant de rejoindre la Métropole. Elle a assuré avec beaucoup de compétence différentes directions de services dans les domaines culturel et social. Elle a participé activement à la préparation de la création de la Métropole où elle devait assurer la direction du Pôle enfance et famille.

Tous ceux qui l'ont connue garderont de Sylvie le souvenir de son engagement, de son dynamisme, de ses qualités humaines et relationnelles, et de ce sourire qui éclairait souvent son visage.

écès de Jean-Louis Chapuis



C'est avec beaucoup de chagrin que nous avons appris la disparition de Jean-Louis. Dessinateur chevronné et passionné par son métier, Jean-Louis travaillait au sein de l'équipe de maîtrise d'œuvre interne de la direction de la Voirie. Sa forte implication et sa grande technicité en faisaient un agent respecté et recherché par ses collègues. Fervent admirateur de sport automobile, il appréciait aussi les moments conviviaux, révélant ainsi sa nature enthousiaste et épicurienne. Il manquera beaucoup à toute son équipe.

LES ASSOS



Ouvert les lundis, mercredis et vendredis de 9h à 16h et le jeudi de 8h30 à 17h Fermé le mardi - Contact : Nicole Albinana - 04 78 63 41 76 - Comète : Rubrique "A la pause"

SPECTACLES

- Rules of the Game / Why patterns / Recess (texte écrit par Laurent Baffie) Biennale de la Danse au TNP
- **Chotto Desch** Biennale de la Danse à la Maison de la Danse
- Jeanne Cherhal Radiant Bellevue
- Les solistes du ballet de l'Opéra de Paris (danse classique et contemporaine) - Radiant Bellevue
- Angelin Preljocaj (danse / soirée duo) - Radiant Bellevue
- **Rock the Ballet** (danseurs américains sur LMFAO, Coldplay, ...) Radiant Bellevue
- **Guignol** « Même pas peur together! » Maison de Guignol Lyon 5°
- Quand je serai grand (spectacle enfants spécial vacances Toussaint) -Espace Gerson
- Kamini : « Il faut que je vous explique » (one man show) - Espace Gerson



 Les Schtroumpfs - Halle Tony Garnier Vampitour, les stars de Chica
 Vampiro - Salle 3000



• Christophe Maé (nouvel album) Halle Tony Garnier



AUDITORIUM

Abonnements 6 concerts Expresso ou concert à l'unité. Contacter le COS pour le détail des spectacles de la saison 2016/2017.

REMBOURSEMENT SUR FACTURES PISCINE JUILLET FT AOÛT

Factures nominatives des abonnements et entrées piscine de la Région à nous adresser du 1er septembre au 31 octobre au plus tard (montant minimum de 3,50 € / factures à regrouper et donner impérativement en une seule fois). Participation de 30%, limitée à 20 € par bénéficiaire, avec un maximum de 100 € par famille. Elle ne pourra excéder le montant payé par l'agent. Uniquement valable pour les entrées et abonnements de juillet et août.

AUGMENTATION DES PARTICIPATIONS COS AUX SÉJOURS ENFANTS À PARTIR DU 1^{ER} JUILLET

Séjours sans hébergement (centre de loisirs) : participation de 12 € par jour. Séjours avec hébergement (colonie, classe de découverte, séjour linguistique) : participation de 20 € par jour quel que soit l'âge de l'enfant. Séjours enfants handicapés : le taux reste inchangé, 50 € par jour. Séjours en famille :

- location simple : 12 € par jour
- pension ou pension complète : 20 € par jour



Contactez le siège : 33 bis cours Général Giraud - 69001 LYON - Ouvert de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30 - **Tél.** 04 78 28 95 42 - **Mail :** contact@lyonsportmetropole.org **Comète :** Rubrique "A la pause" - **Le site :** www.lyonsportmetropole.org

SECTION CYCLO VTT

Vous pratiquez déjà le VTT en solo et aimeriez mieux connaître les sentiers alentours de Lyon?

Sachez que la nouvelle section VTT se rejoint tous les dimanches pour des randonnées ou simples sorties entre adhérents. Quelques weekends sont organisés afin de découvrir d'autres horizons, comme la randonnée du Roc Azur à Fréjus, ou les montagnes des Deux Alpes.

Tarifs: 48 € pour les ayants droits et 60 € pour les extérieurs.

Renseignements: M. Laveran - 06 51 29 54 08 - présentation à l'Hôtel de Métropole (mezzanine) sur le temps méridien du 5 septembre.

TOURNOU HEACED

Du 5 au 7 mai 2016, Lyon Sport Métropole a participé à la 36ème coupe de France de l'Union Française des Associations Sportives des Employés Communautaires à Arras. 370 sportifs de tous niveaux ont représenté, dans une très bonne ambiance, les dix collectivités

présentes sur une dizaine de discipline. Lyon s'est classé : Pétanque : 1er / Football : 2ème / Badminton : 3ème / Bowling : 8ème / Hand Ball : 8ème / Pêche : 5ème / Randonnée sportive : 6ème / Tennis de table : 9ème. Merci et félicitation à tous les participants pour ces résultats. Intégrez, vous aussi, une équipe pour l'édition 2017, à Strasbourg !





El Khomri, fonction publique, régime indemnitaire de fonction, la CGT en lutte!

Depuis le 9 mars, notre syndicat est mobilisé pour le retrait du projet de loi El Khomri. Il s'agit d'un combat sans précédent, pour le maintien des droits conquis par les salariés depuis 40 ans ! Nous sommes à un moment décisif pour notre avenir et celui de nos enfants !

Le secteur privé n'est pas le seul concerné, nous restons vigilants quant au statut de la fonction publique : compte-tenu du climat social actuel, et de la forte mobilisation de la CGT contre la loi Travail, le Premier Ministre a préféré différer la présentation de son rapport sur le temps de travail dans la fonction publique. D'après les « fuites », il contiendrait 34 recommandations pour remettre en cause la base légale de 1.607 heures, les jours de

fractionnement, certains jours d'absence exceptionnelle pour raisons familiales, voire également le compte épargne-temps... Il était sûr que le projet de loi travail n'était qu'un début, et que notre statut allait être attaqué! Depuis la création de la Métropole, vous avez pu constater combien nos acquis ont été remis en question du jour au lendemain.

Ce n'est pas terminé, nous participons actuellement à des groupes de travail, notamment concernant le RIFSEEP (régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel). Malgré notre vigilance, nous faisons face à une Direction très rigide. Pour le maintien et l'obtention d'acquis, nous avons besoin de vous!

Nous sommes également présents concernant le rapprochement MDR/CCAS, conditions de travail, PPCR, COS, Voies Rapides... N'hésitez pas à nous interpeller!

Syndicat CGT des territoires de la Métropole - Cgt.cg@grandlyon.com - Adresse postale : 3 rue des Cuirassiers - 04 78 63 47 24 Local syndical provisoire : 142, avenue de Saxe - https://www.facebook.com/cgtgrandlyonmetropole

Syndicat CGT Grand Lyon - STEPCI - UGICT CGT - Immeuble Grand Lyon Porte Sud - 4 rue des Cuirassiers



Vos élus CFDT sont mobilisés sur de nombreux sujets.

Dans les instances; CAP, CT, CHSCT et COS vos élus vous défendent et négocient des améliorations des conditions de travail, de l'emploi et des rémunérations. D'autres chantiers sont en cours sur les parcours professionnels et la mobilité, le droit syndical, le régime indemnitaire de fonction, le management, la réorganisation des services, les déménagements, la politique Handicap, les avancements, la promotion et les prestations sociales et culturelles. Nous étudions ces sujets:

- entre nous pour écrire notre programme revendicatif,
- avec les autres syndicats pour dégager des points communs et créer une synergie,
- avec l'administratrion pour influencer les choix du Président et de la Direction Générale.

Vous êtes intéressés par ces sujets et vous voulez avoir un lieu de débats, donner votre avis! Vous pouvez agir sur votre avenir car les nouvelles règles de la Métropole se construisent maintenant. Rejoignez-nous et exprimez-vous. Prenez-vous en charge!

Syndicat CFDT - Porte Sud - 4 rue des Cuirassiers 69003 Lyon - 04 78 63 47 26 - cfdt@grandlyon.com cfdtmetropoledelyon.com - Facebook.com/cfdtmetropoledelyon



Parcours Professionnels, Carrières, Rémunérations (PPCR) ACTE 3

Le 18 mai 2016, au Conseil Supérieur de la Fonction Publique Territoriale, puis par courrier, les représentants de l'UN-SA ont fait part à la Ministre, Annick Girardin, de leurs inquiétudes, suite à

la réunion du 4 mai dernier avec la DGCL, sur la réforme du cadre d'emploi des agents de maîtrise qui, rappelons-le, doivent être intégrés en catégorie B. Les projets de décrets seront examinés en juillet prochain. Pour l'UNSA, un recul du gouvernement, dans le cas précis du reclassement des agents de maîtrise en B, serait un « casus belli ». Aucune entorse dans l'accord PPCR ne sera acceptée par l'UNSA qui, comme d'autres organisations syndicales, a fortement contribué et soutenu cet accord. Nous veillerons à ce que tous les engagements négociés soient respectés et mis en œuvre selon le calendrier défini. Par ailleurs, l'UNSA a dénoncé le « fonctionnaire territorial bashing » et alerté la Ministre sur les problèmes de visibilité des agents territoriaux sur leurs missions et la « vision toujours restrictive » des représentants de l'État sur la fonction publique territoriale

UNSA Grand Lyon - Porte Sud - 3 rue des Cuirassiers 69003 Lyon - 04 69 64 58 23 - unsa@grandlyon.com



Nouveau blog dédié au COS. Le COS, c'est du passé.

Le COS dans sa version actuelle n'est pas satisfaisant et ne fait pas l'unanimité. Depuis le 27 mai, nous avons ouvert un BLOG qui lui est entièrement dédié. Par le biais de sondages, questions / réponses, com-

munication des votes de chacun des administrateurs siégeant lors des conseils d'administration, nous serons les porte-paroles de vos revendications et suggestions.

Pour un COS du FUTUR... Inscrivez-vous et ensemble, faisons bouger les choses ! cos-cgcmetropoledelyon.blogspot.fr

Information importante : ce blog est abrité à l'extérieur de la Métropole via Google, ce qui garantit l'anonymat de chacun et sa totale indépendance.

Syndicat CFE-CGC Métropole de Lyon - Immeuble Porte Sud - 3 rue des Cuirassiers 69003 Lyon - 04 78 63 47 41 cgc@grandlyon.org - Blog : cgcmetropoledelyon.blogspot.fr



Un peu de métropole fiction (ou pas)

Deux vieux routards de la politique décident la création d'une méga structure administrative à partir du Grand Lyon et du Département afin, disent-ils, de faire rayonner la région à travers le monde et

attirer des investisseurs. Ils vont pouvoir transférer les services techniques vers les sociétés privées afin de donner un gage libéral. Ils vont profiter de la confusion pour accorder le moins bon des deux aux agents en terme de carrière, rémunération, entrainant la démotivation générale des agents. Avoir les compétences décisionnelles n'implique pas de se délester de la gestion des exécutants. Ils vont donc s'attaquer au service de la collecte qui est le plus "nuisible" en matière de réaction sociale. Suivront les autres services techniques. L'entrée en vigueur de la loi El Khomri et ses effets néfastes sur une vraie concurrence entre le public et le privé découlera à terme sur la disparition des régies. Le quasi monopole de grosses sociétés leur permettra d'appliquer une tarification prohibitive de leurs services.

Syndicat FNACT-CFTC - Porte Sud - 4 rue des Cuirassiers 69003 Lyon - 04 78 63 47 42 - cftc@grandlyon.com



« fini-parti » : clap de fin !

Lors de la séance du CT du 17 mai, l'administration, - malgré le vote défavorable des organisations syndicales - a voté pour la fin du fini-parti dès mai 2017 aux motifs qu'il était facteur d'accidentologie et permet-

trait de satisfaire la demande des agents avec l'augmentation du nombre de samedis non travaillés (2 sur 3). Avec le passage au privé de 3 communes, Bron, Vaulx-en-Velin et Tassin, l'équilibre 50/50 entre la Régie et l'Entreprise est rompu; nous arrivons à 55% Entreprise et 45% Régie. La perte de 12 rondes et une quarantaine d'agents à « recycler ». FO revendigue le :

- Maintien du fini-parti
- Maintien d'une juste répartition 50% Régie, 50% Entreprise FO a voté NON A CE PROJET DU NOUVEAU CADRE DE COLLECTE

Syndicat FO - Porte Sud - 4 rue des Cuirassiers 69003 Lyon 04 78 63 47 27 - fo@grandlyon.com



Temps de travail, Mode de travail

A ce jour, malgré nos demandes et relances, nous n'avons obtenu aucune négociation sur la possibilité d'effectuer son temps de travail sur 4 jours.

MAIS... un décret du 11 février 2016 permet la mise en œuvre du télétravail dans la FP.

Enfin une solution pour concilier travail et vie personnelle ? (organisation du travail, bureaux paysagés bruyants, temps et nombre de trajet hebdomadaire réduit.)

Cette formule ne remplace pas un jour de repos, comme la formule à temps plein sur 4 jours, mais ouvre des perspectives. Le télétravail peut être de 3 jours maximum par semaine ou répartis mensuellement. Ce mode d'organisation sera soumis à l'avis du CT puis délibéré au conseil. La demande formulée par l'agent sera acceptée si, bien sûr, ses missions sont compatibles. Combien de mois d'attente pour que la Métropole applique ce décret ? Autant que l'application du PPCR ?

FA-FPT - Porte Sud - 4 rue des Cuirassiers 69003 Lyon 04 78 63 47 25 - Fax : 04 26 99 38 95 - fafpt@grandlyon.com



Aujourd'hui, le principe général veut que le Code du travail fixe les bases juridiques avec des lois. On les appelle "d'ordre public" car elles s'imposent partout. Ensuite, ce sont les conventions collectives puis les accords d'entreprise qui détermi-

nent cette hiérarchie des normes. Avec la loi, ces dispositions "d'ordre public" seront considérablement réduites et, en plus, avec un changement de taille : l'accord collectif d'entreprise passera avant l'accord de branche.

Non seulement la loi déréglemente le temps de travail mais elle supprime aussi tout ce qui fait référence à la rémunération des temps de pause, de restauration, de temps d'habillage/déshabillage... Dorénavant, cela se ferait par voie d'accord d'entreprise qui primerait sur l'accord de branche (même si le premier est plus défavorable).

SUD - 125 rue Garibaldi 69006 Lyon - 06 25 30 22 64 sud@grandlyon.com - Adresse postale : Porte Sud - 3 rue des Cuirassiers 69003 Lyon



Bonnes vacances!

La FSU vous souhaite à toutes et tous de belles vacances

Prenez des forces pour combattre l'austérité voulue par l'administration.

La convergence par le haut des régimes in-

demnitaires n'est malheureusement pas à l'ordre du jour! Retrouvez l'ensemble de nos articles sur : **www.snuter-fsu.fr**



FSU - 1 esplanade François Mitterrand 69002 Lyon 07 63 26 53 23 - FSU@grandlyon.com - Adresse postale : Porte Sud - 3 rue des Cuirassiers 69003 Lyon



Et si...

Les décisions vous concernant étaient plus transparentes, les mobilités facilitées, les parcours professionnels diversifiés et valorisés, les responsabilités reconnues en termes de rémunération, la formation

continue une réalité, les conditions de travail améliorées, les reconversions et reclassements facilités.

Et si, nos élus, affichaient leurs choix de gestion des services publics entre régie et entreprises, la part des recrutements externes envisagée par rapport aux avancements et promotions de grade, la place des contractuels par rapport aux titulaires.

UN REVE ? Non c'est possible. Imposons collectivement l'ouverture d'une négociation pour mettre en place une Gestion Prévisionnelle des Effectifs, des Emplois et des Compétences(GPEEC) dans notre collectivité. Rejoignez UNICAT Métropole de Lyon sur unicatmetropole@grandlyon.com

UNICAT - 06 10 94 47 08 - unicatmetropole@grandlyon.com

TEMPS FORTS À LA MÉTROPOLE



DIALOGUES EN HUMANITÉ

Le « festival citoyen » s'est tenu du 1er au 3 juillet, avec le concours de la direction de la Propreté.

BRAVO AU MET' ET À LA DIRCOM

Le journal externe de la Métropole a reçu le 18^{ème} prix de la presse territoriale.

<u>1^{ER} JEUX MONDIAUX</u> DU SPORT D'ENTREPRISE

Du 2 au 5 juin à Palma de Majorque, la délégation de Lyon Sports Métropole a brillé parmi les 42 nations présentes. Thierry Lebreton et Bruno Ramos, tout comme Myriam Fontaine et Cristina Zanet ont été en 1/4 de finale de pétanque. Ali Fellague repart avec une médaille d'or (1500m) et trois d'argent (800, 5000 et 10000m).

