

LE PETIT MÉTROPOLITAIN

#39
SEPTEMBRE
2019

LE MAGAZINE DES AGENTS DE LA MÉTROPOLE



p.19

EN PERSONNE

Portrait d'un chef de cuisine dans un collège

p.08

DOSSIER :

Grand défi de l'alimentation : comment la Métropole s'en empare

p.13

D'HIER À AUJOURD'HUI :

L'Hôtel-Dieu : de l'hôpital à la Cité internationale de la gastronomie



Retrouvez le Petit métropolitain sur comete.grandlyon.fr/lpm

GRANDLYON
la métropole

#39
SEPTEMBRE
2019



Lorenzo Di Franco,
chef cuisinier au collège
Bellecombe et son équipe

03

LA DATA DU MOIS

La restauration dans
les collèges

04

ACTUS

Actualités

08

DOSSIER

Grand défi de
l'alimentation :
la Métropole adopte
sa stratégie pour
le territoire

13

**D'HIER À
AUJOURD'HUI**

Les riches heures
de l'Hôtel-Dieu

14

EN ACTION

Plan pauvreté :
le temps de la
concrétisation

16

**REGARDS
CROISÉS**

Circulez,
nous faisons le reste !
Dans les coulisses
d'Onlymoov

18

**POINT
D'INTERROGATION**

Le RReT,
c'est quoi ?

19

EN PERSONNE

Lorenzo Di Franco,
Top chef

20

C'EST PRATIQUE

L'onglet magique
de Comète

21

LES ASSOS

22

**EXPRESSIONS
SYNDICALES**

24

TEMPS FORTS

CONTRIBUTEURS

**Délégation Développement
solidaire et habitat**

Madeleine Aufrand

Direction ressources DDUCV**Communication eau**

Laure-Anne De Biasi

Blandine Lubineau

Communication développement

Véronique Saint-André

Communication/marketing propreté

Cécile Bracco

Communication/documentation voirie

Karine Lalo

Direction de la Culture

Michèle Dempuré

Sylvie Senis

DINSI

Amandine Bourgeois

**Direction Patrimoine
et moyens généraux**

Aurélien Giron

Direction Attractivité**et relations internationales**

Manon Dubourg

Service Documentation

Geneviève Vazette

Direction Finances

Isabelle Durif

Direction Ressources humaines

Bénédicte Mouton

Comité social du personnel

Nicole Albinana

Lyon Sport Métropole

Marina Debiesse

**DTP - SERVICE DE LA COMMUNICATION
INTERNE - HÔTEL DE MÉTROPOLÉ**

20, rue du Lac, CS 33569

69505 Lyon Cedex 03

Tél. 04 26 99 37 87

cbarbier@grandlyon.com

Directeur de la publication

Olivier Nys

Rédacteur en chef

Pierre-Yves Collaud

Rédactrice en chef adjointe

Anne-Sophie Peyret-Rosà

Coordination et rédaction

Christian Barbier

Crédit photos

Eric Soudan / Karine Lalo / @Casson Mann /

Christian Barbier - Métropole de Lyon /

Abderazag AZZOUZ - D.R.

Illustrations :

- Portrait : ESAT Image-Arts graphiques

- BD : ESAT Image-Arts graphiques

Conception maquette

In Média Res

Réalisation/Illustration

Atelier Grève-Viallon

Impression

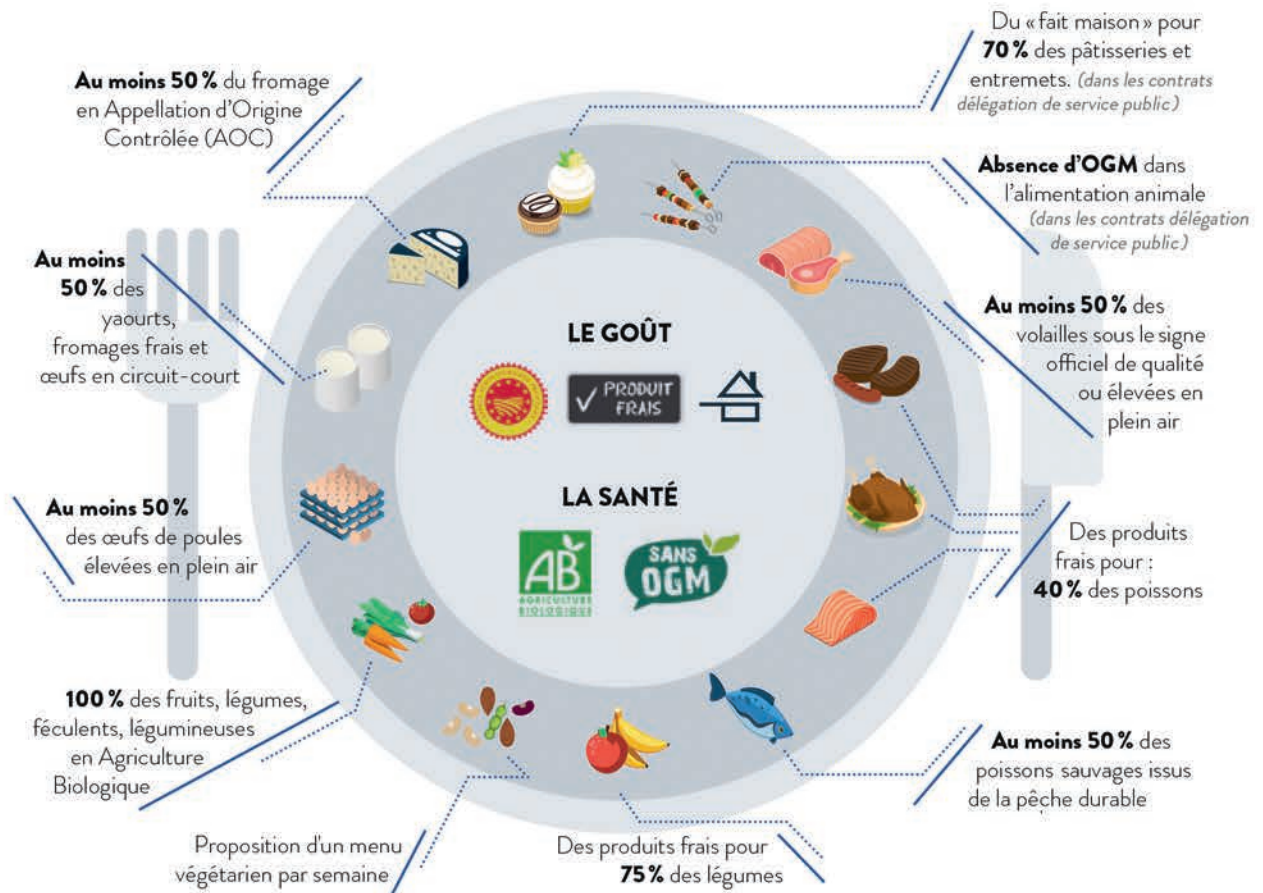
OTT imprimeurs

La restauration DANS LES COLLÈGES

62 restaurants au sein des collèges

DÉMARCHE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

mise en œuvre à la rentrée 2019



L'ENGAGEMENT POUR :

ÉLEVAGE
EN PLEIN AIR



LUTTE CONTRE LE
GASPILLAGE ALIMENTAIRE

BIENVENUE AU CLUB*... DE GESTION DES TRAFICS URBAINS

Avant les années 2000, le rôle principal des carrefours à feux était de garantir la sécurité des piétons et fluidifier le trafic. La voiture occupait l'ensemble de l'espace de voirie et il y avait encore quelques réserves de capacités aux intersections. Les PC de régulation supervisaient donc les équipements pour en assurer un fonctionnement continu et permettaient de modifier les réglages de fonctionnement des feux en fonction de la demande, essentiellement dans l'hyper centre urbain.

Devant la densification des métropoles et donc la demande croissante de déplacement, il a fallu changer de modèle. Nul ne peut prévoir précisément encore aujourd'hui quel sera le rôle des PC de gestion des trafics urbains demain, par rapport à de nouvelles thématiques telles que les zones à faibles émissions, le contrôle du covoiturage ou encore le véhicule autonome. Nous savons cependant que les PC de gestion des trafics devront continuer leur adaptation aux évolutions des modes de transports urbains. C'est dans ces phases d'évolution de plus en plus rapides que le partage est particulièrement nécessaire et important. D'où l'utilité du club de gestion des trafics urbains dont est membre la Métropole lyonnaise. Ce club permet le partage des réglementations, des organisations, des expériences,



des réalisations, des savoirs et des savoir-faire, voire même jusqu'à l'incubation des idées de mutualisation d'investissements, dans un contexte de raréfaction des moyens financiers. La présence de la plupart des grandes collectivités de France et de l'État à travers le CEREMA montre la nécessité, le succès et le dynamisme du club. Le club se réunit environ tous les 9 mois, dans des villes différentes. La Métropole de Lyon l'a accueilli, à la fin du mois de juin dernier. Certains projets innovants de la Métropole en matière de mobilité, ainsi que les outils d'informations sur les conditions de déplacements dans l'agglomération (Onlymoo'v) ont été présentés aux participants. Une seconde journée a été l'occasion de

présenter des activités plus opérationnelles et d'estimer les conséquences possibles de l'adoption de la loi d'orientation des mobilités sur les fonctions des PC de gestion des trafics urbains. La session s'est terminée par une présentation du PC de gestion trafic de la métropole : le PC CRITER. Rendez-vous est donné à Nantes où se déroulera la prochaine réunion du club.

*Villes présentes au club : Ville de Paris, Métropole de Strasbourg, Métropole Nice Côte D'azur, Lille Métropole, Métropole de Rennes, Métropole Rouen Normandie, Métropole de Toulouse, Nantes Métropole, Ville de Troyes, Métropole de Bordeaux, Métropole d'Orléans, département de Seine ST Denis, Métropole Aix Marseille Provence, Métropole Clermont Ferrand, Agglomération Grand Chambéry, Métropole de Limoges, Ville de Reims, Métropole Grenoble Alpes, Grand port Maritime du Havre.

ENQUÊTE : HOMMES, FEMMES À LA MÉTROPOLE

À la Métropole, nous sommes 9 000 agents, dont 48% de femmes et 52% d'hommes. Être un homme ou une femme aujourd'hui à la Métropole, qu'est-ce que ça change ? Donnez votre avis sur les questions d'égalité entre les femmes et les hommes (déroulement de carrières, postes à responsabilité, mixité dans les services,...) !

Une enquête sera diffusée sur Comète à partir de la mi-septembre, n'hésitez pas à participer !

Répondez à l'enquête en direct le 27 septembre à l'occasion de l'opération Sentez-vous sport au palais des sports de Gerland !

➔ Contact : Missiondiversite@grandlyon.com





L'AGENDA

RENCONTRES DU CARRÉ DE SOIE

Le 5 octobre prochain se déroulera la deuxième édition des « Rencontres du Carré de Soie ». Événement organisé par la Métropole en lien avec les villes de Vaulx-en-Velin et Villeurbanne et 100% co-construit avec les acteurs locaux du Carré de Soie (habitants, assos, acteurs culturels, entreprises etc...), le programme est à retrouver sur internet : <https://carredesoie.grandlyon.com/rencontres/>

ÉLECTIONS



Les élections pour désigner les conseillers métropolitains de la prochaine mandature auront lieu les 15 et 22 mars 2020. Ce sera le premier scrutin de ce genre.

WORLDSKILLS

En 2023, la France organisera les WorldSkills (Olympiades des métiers). C'est la Métropole de Lyon qui accueillera la 47^e édition de cette compétition internationale, qui a lieu tous les deux ans et qui se tiendra à Shanghai en 2021. C'est une occasion de valoriser les métiers manuels et techniques pour le pays hôte. Par ailleurs, les retombées économiques locales de cet événement sont évaluées à plus de 30 millions d'euros.

Pour prolonger l'été

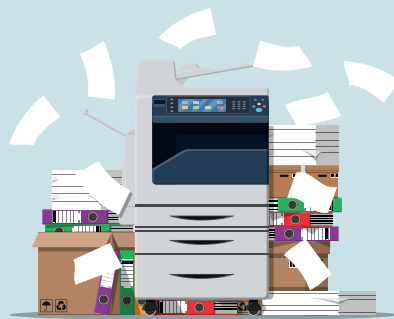
La direction adjointe du patrimoine végétal propose, depuis le printemps, un programme d'animations sur la nature (ateliers, balades commentées, conférences, visites et expositions) dans les parcs de Lacroix-Laval et de Parilly jusqu'à l'automne. Ces animations, dont Abderazag Azzouz (chargé des actions éducatives au sein du

service communication voirie) coordonne le programme, sont proposées au grand public sur inscription auprès des intervenants, et gratuites. Elles se poursuivront jusqu'au mois de novembre. Attention: le nombre de places est limité !

➔ Retrouvez le programme complet sur le blog développement durable de la Métropole.



Elodie Poyet, responsable jardins et conservatoires, présente le potager du parc de Lacroix-Laval aux visiteurs.



MOINS « PAPIVORE » AVEC OPTIM

Avec le projet Optim, le parc d'imprimante à la Métropole est passé de 1300 à 950, tout en ayant ajouté 125 machines pour de nouveaux bénéficiaires (collèges, médecins et dématérialisation). La consommation mensuelle moyenne de papier est de 2 465 000 pages dont 650 000

en couleur. Pour comparer, en 2017, la consommation mensuelle moyenne était de 2 400 000 pages sans avoir, à l'époque, les chiffres concernant les photocopies. En 2019, la photocopie c'est 500 000 pages par mois soit 20% du total de la consommation.



UN MEILLEUR DÉBIT INFORMATIQUE

Afin d'assurer une meilleure qualité des conditions de travail sur le plan de l'informatique, les équipes de la DINSI ont mis en place un chantier visant à augmenter très significativement le débit de l'accès à Internet sur tous les sites de la Métropole grâce à une évolution majeure des infrastructures. Le débit internet est la quantité d'informations

transmise via un canal de communication selon un intervalle de temps donné. Il est l'indicateur qui définit la vitesse à laquelle les agents peuvent accéder à toutes sortes de ressources en ligne. Ce débit a ainsi été multiplié par quatre pour toute navigation, voire par dix pour la connexion à certains sites des grands acteurs d'internet comme Google ou aux sites de partenaires locaux tels que

la Préfecture, les HCL, le SDNIS, EOLAS, les opérateurs télécom. En outre, ce projet a également permis une conséquente réduction des coûts doublée d'une meilleure tolérance aux pannes. Plus globalement, cette amélioration permet une nette réduction du temps d'affichage des pages internet, qui peut, dans certains cas (recherches sur Google ou Google Maps), être instantané.

Grand jeu de l'été

Le jeu qui vous a été proposé dans le Petit Métropolitain, numéro spécial du mois de juin, n'était pas simple. Il fallait reconstituer un mot à partir de lettres dont on vous donnait l'emplacement dans le journal. Malheureusement, un gremlin*, cette créature imaginaire, farceuse, de la taille d'un lutin, avec une prédilection pour la mécanique et dont la légende s'est écrite durant la seconde guerre mondiale, a perturbé la mécanique du journal interne. À l'insu du plein gré des rédacteurs, il a modifié le numéro d'une page en changeant un 9 en 14. Ainsi, il devenait difficile de récupérer les lettres 9 et 10 de l'énigme puisque, page 14, il n'y avait pas de rébus... Certains d'entre vous, ingénieux, ont tenté le coup avec celui de la page d'en face et ont pris les

lettres R et I du bol de...riz. Bref, ceux qui avaient trouvé toutes les lettres, plus ces deux-là, ont tenté d'imaginer la solution en multipliant les anagrammes. Le mot à trouver était LA METROPOLE. Quelques-uns, malgré les embûches, nous ont proposé la bonne solution. D'autres ont composé des mots sans réelle signification mais qui sonnent bien à l'oreille : Métropolitte, Polarimètre, Métropolire, Métropolier... Devant tant d'imagination, nous avons décidé de choisir par tirage au sort les grands gagnants, en incluant les noms de ceux qui ont réussi à composer un mot en assemblant toutes les lettres. La liste est à retrouver sur Comète ainsi que les modalités pour récupérer la juste récompense de leurs efforts.



*Le gremlin est une légende, née en Grande Bretagne dans l'aviation militaire, durant la Seconde Guerre mondiale. La théorie des gremlins servait à expliquer les incidents dont étaient victimes les pilotes de chasse de la Royal Air Force. Ces créatures étaient accusés de détériorer les voilures, de casser les moteurs, etc. Ces pannes dont les gremlins étaient accusés n'étaient jamais catastrophiques.



• **Youssef Berabbah** (DUCV - Eau et Déchets) • **Kévin Carreda** (DUCV - Eau et Déchets) • **Sébastien Céfai** (DUCV, - Eau et Déchets) • **Adèle Chauffour** (DSHE - MDM Lyon 3) • **Sabahudin Dzananovic** (DUCV - Eau et Déchets) • **Francis Gonzales** (DUCV - Eau et Déchets) • **Aurélié Guinot** (DSHE - PAPH/DVAD) • **Marie Jacquot** (DSHE - DPPE) • **Sabrina Lafi** (DSHE - MDM Lyon 3) • **Nicolas Morato** (DUCV - TSU) • **Stéphane Prigent** (DSHE - MDM Rillieux)

Télétravail : le déploiement est lancé

L'expérimentation télétravail menée pendant six mois par 140 agents métropolitains est une réussite. Appréciée par 98% d'entre eux, cette nouvelle façon d'exercer ses missions, à son domicile ou en maison de la Métropole, va se déployer après le Conseil métropolitain du 4 novembre prochain. Les objectifs fixés d'une meilleure articulation des temps professionnels et personnels et d'une réduction des mobilités urbaines ont été atteints. Pour le déploiement, le recensement des candidatures sera lancé courant septembre selon des modalités identiques à celles de l'expérimentation.

Chaque agent souhaitant télétravailler complètera et transmettra un formulaire de candidature à son manager. Cet envoi sera suivi d'un temps d'échange avec ce dernier et avec le collectif de travail. Après acceptation de sa candidature par son encadrant, l'agent pourra débuter le télétravail à partir de janvier 2020.



DÉCÈS : CORINE FONTAINE

Entrée à la Communauté urbaine en 1980, Corine avait intégré la direction des assemblées en 1994. Les plus anciennes de ses collègues ont partagé, à ses côtés, les joies et les peines de la vie pendant près de 30 ans. Les nouvelles ont apprécié d'avoir rencontré une personne honnête, fiable et compétente qui avait toujours une expression de «derrière les fagots» pour nous faire rire. Notre Coco nous a quittés le 24 avril dernier après avoir traversé les épreuves de la maladie avec force et courage, comme elle a vécu. Nous pensons très fort à sa maman, à ses filles et à son compagnon et nous ne l'oublierons jamais.



Ses collègues.

ÉDITO



OLIVIER NYS,
Directeur général

L'ALIMENTATION AU CŒUR DES ENJEUX DE NOTRE TERRITOIRE

La gastronomie tient une place particulière à Lyon. Le partage d'un bon repas est profondément ancré dans la culture de notre territoire mais c'est aussi un vecteur touristique et économique majeur : la Métropole reçoit 4300 restaurants dont 15 étoilés et Lyon est classée meilleure destination en France pour un séjour gastronomique selon *The Times* (2015). C'est donc très logiquement que notre collectivité a porté le premier projet de la Cité de la Gastronomie.

Forte de cette richesse, la Métropole de Lyon s'inscrit dans une volonté forte d'évoluer vers une alimentation plus durable. Cela signifie produire une alimentation de qualité tout en permettant de nourrir tous les êtres humains et en respectant les 3 piliers du développement durable (économie, environnement et social). Le territoire métropolitain est une l'échelle pertinente pour développer une vision et un plan d'action qui mobilisent tous les acteurs de cette filière.

C'est pourquoi, la Métropole s'est dotée d'une stratégie globale intitulée « vers un système alimentaire plus durable, inclusif et résilient » qui mobilise de nombreux champs d'actions (environnement, santé, éducation, lien social et précarité, attractivité, ...) et 11 directions ainsi que tous les acteurs du territoire concernés par les questions d'alimentation. Une concertation avec le grand public sera lancée cet automne.

Le dossier de ce mois présente à la fois les grandes lignes de cette stratégie et des initiatives plus concrètes en cours ou à venir. Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter une lecture gourmande !

GRAND DÉFI DE LA MÉTROPOLE DÉFINIE PAR LE

La malbouffe et la précarité alimentaire s'invitent au banquet des préoccupations majeures du XXI^e siècle. Au mois de juin, le Conseil métropolitain a voté le projet de stratégie alimentaire sous-titré « vers un système alimentaire plus durable, inclusif et résilient ».



Durant la seconde moitié du XX^e siècle, le développement d'un modèle alimentaire agro-industriel a fait entrer une grande partie de l'humanité dans une ère d'abondance. Ce modèle a atteint aujourd'hui les limites de l'acceptable. Au niveau environnemental, on déplore une pollution tous azimuts et surabondante et une émission de gaz à effet de serre néfaste pour le climat. Au niveau économique, on constate un déséquilibre des relations commerciales à la fois au sein des filières et également géopolitiques. Enfin, la précarité alimentaire, selon le Secours populaire, touche désormais plus d'un français sur cinq. Ainsi, au niveau de la Métropole, 15% des habitants ne peuvent pas manger trois fois par jour.

Quant à ce que l'on appelle trivialement la malbouffe, on estime, au niveau mondial, qu'elle serait à l'origine de 11 millions de décès. Un chiffre à rapprocher des 7 millions de morts annuels imputables au tabagisme.

TOUTES LES DÉLÉGATIONS SUR LE PONT

Fort de ce constat alarmant, le législateur a créé les projets alimentaires territoriaux qui, à l'initiative des acteurs d'un territoire, ont pour objectif l'ancrage territorial de l'alimentation. C'est ainsi que la Métropole s'est emparée du défi alimentaire pour co-construire une stratégie en réponse avec l'ensemble des parties prenantes de l'aire urbaine (soit environ 50 km autour de Lyon, c'est-à-dire un territoire qui associe à la métropole de Lyon les collectivités voisines). En 2018, onze directions des cinq délégations de l'administration métropolitaine ont planché sur les propositions du territoire.

L'ALIMENTATION : ADOPTER LA STRATÉGIE TERRITOIRE



L'ORIGINE DES MAUX

L'éloignement progressif des sources d'approvisionnement alimentaire de la proximité des villes est à l'origine des maux auxquels nous sommes aujourd'hui confrontés. À titre d'exemple, à l'heure actuelle, les produits agricoles issus du territoire ne représentent que 4,6% de la valeur des produits entrant dans la composition de l'assiette des métropolitains tandis que, dans le même temps, le territoire exporte 95% de sa production agricole.

DES ACTIONS DÉJÀ ENGAGÉES

Depuis plusieurs années déjà, la Métropole, ayant pris la mesure de la situation, a développé différentes initiatives en faveur du maintien de l'agriculture périurbaine, du développement des circuits courts alimentaires de la transition agro-écologique des modes de production agricole, d'une alimentation de qualité dans les collèges, d'un accompagnement des communes dans le domaine de la restauration collective, de l'éducation alimentaire ou, encore, de l'accompagnement des publics précaires en terme alimentaire.

LE TEMPS DE LA RÉFLEXION

Dans le prolongement de ces initiatives, la Métropole de Lyon a décidé d'aller plus loin en poursuivant la co-construction du projet alimentaire du territoire lyonnais (PATLY) à l'horizon 2020. L'objectif fixé est d'aller vers un système alimentaire plus durable, inclusif et résilient.

En 2018, la Métropole a ainsi engagé le dialogue avec les acteurs du territoire en la matière, pour dessiner les objectifs de sa stratégie alimentaire. En effet, elle est la seule institution publique à disposer de tous les leviers pour relever le défi alimentaire de

LES OBJECTIFS DE LA STRATÉGIE ALIMENTAIRE MÉTROPOLITAINE

- Permettre aux habitants de devenir acteurs de leur santé alimentaire ;
- Développer une culture locale de l'alimentation responsable ;
- Faire reculer les précarités alimentaires ;
- Faire du capital naturel agricole un bien commun métropolitain ;
- Progresser vers une agriculture durable de proximité ;
- Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs de la production-transformation-distribution-restauration ;
- Développer une activité économique de territoire liée à l'alimentation durable ;
- Faire de la restauration collective publique une vitrine de la transition vers une alimentation durable ;
- Intégrer la question alimentaire dans les politiques d'aménagement ;
- Réduire le gaspillage alimentaire ;
- Animer le territoire en investissant les différentes scènes de la gouvernance alimentaire

l'agglomération, car elle concentre toutes les compétences nécessaires et s'adresse au public le plus large, de la petite enfance aux personnes âgées. Notons qu'elle sert, par exemple, 40 000 repas par jour (collèges, EPHAD...).

Dès l'automne, la Métropole va ouvrir une concertation avec les habitants et les acteurs du secteur alimentaire et de l'agriculture pour recueillir leurs attentes. Ensuite, en 2020, des pistes seront tracées et commencera le temps de l'action.



1 OBJECTIF

PERMETTRE L'ACCÈS DE TOUS LES HABITANTS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ



4 GRANDS DÉFIS ASSOCIÉS

DÉVELOPPER UN SYSTÈME ALIMENTAIRE FAVORABLE À LA SANTÉ ET À L'ENVIRONNEMENT

RENFORCER L'ANCRAGE TERRITORIAL DE L'ALIMENTATION

CONSTRUIRE UNE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE MÉTROPOLITAINE

FAIRE DE L'ALIMENTATION UNE OPPORTUNITÉ DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE



À LA MANŒUVRE

Ils ont coordonné le projet de la stratégie alimentaire métropolitaine :

Fabien Chaufourrier (chef de projet) avec l'appui d'Anne-Marie Laurent (responsable du service Développement Durable) et Anne-Laure Garcin (chargée de mission Participation Citoyenne) et sous la direction de Grégoire Carrier (directeur des Stratégies Territoriales et des Politiques Urbaines).

PRODUITS ALIMENTAIRES ET CIRCUITS COURTS : UNE QUESTION DE VOCABULAIRE

L'un des moyens préconisés par le projet métropolitain pour améliorer notre alimentation est de rapprocher le producteur du consommateur. C'est là tout l'enjeu des circuits courts de distribution.

Quelle est la définition d'un circuit court ? C'est un circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur : un seul intermédiaire entre la fourche et la fourchette.

La vente directe par l'agriculteur est donc un circuit court, comme la vente indirecte avec un seul intermédiaire. Dans cette définition aucune notion géographique n'entre en jeu.

Lorsque le producteur se rapproche géographiquement du consommateur, indépendamment des intermédiaires, on parle dans ce cas de relocalisation.

Cela signifie, par exemple, que des bananes qui ont parcouru 10 000 km, s'il n'y a qu'un seul intermédiaire entre le producteur et l'acheteur, sont en circuit court !

Pour cette raison, il faut donc favoriser le circuit court... de proximité.

- vente à la ferme ;
- vente en point de vente collectif ;
- vente par le producteur sur les marchés, dans les foires, les salons ;
- vente à distance par correspondance (catalogues, Internet) ;

- vente par distributeur automatique s'il appartient à l'agriculteur (lait cru, fruits, légumes) ;
- vente organisée (AMAP) ;
- vente itinérante : le producteur se déplaçant chez ses clients.

LES CINQ GRANDS MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

- **L'agrofourniture** : chimie, industrie des semences, équipementiers agricoles et agroalimentaires ;
- **La production des matières premières végétales et animales** : agriculture et pêche ;
- **La transformation et le conditionnement des matières premières en produits alimentaires** : artisanat et industries agroalimentaires ;
- **La distribution des produits alimentaires** : canaux de commercialisation (grande distribution, commerce traditionnel, marchés, etc.) et restauration hors domicile (restauration commerciale et restauration collective).
- **Le consommateur** : acteur essentiel puisque, par son acte d'achat, il oriente l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Les collèges luttent contre le gaspillage alimentaire

Au sein des restaurants scolaires la Métropole a engagé des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, réduire les déchets, valoriser les bio-déchets, former les équipes de cuisine et développer des projets pédagogiques à destination des élèves.

Les chefs de cuisine sont désormais accompagnés pendant un an et demi avec au programme : ateliers, réalisations de pesées, diagnostic dans chaque demi-pension en régie, formations aux nouvelles techniques de cuisine... Ensuite, chaque collège doit s'engager sur un plan d'actions pour moins gaspiller. Des tables de tri et des composteurs sont installés progressivement dans les collèges de la Métropole.

PETITS PLATS À PARTAGER

Portée par un collectif de professionnels du secteur médico-social des 3^e et 6^e arrondissements de Lyon « Les petits plats à partager » est une action collective, sous forme d'ateliers de cuisine, qui a débuté en 2016.

Cette action est née des besoins exprimés par les personnes accompagnées socialement sur le thème de l'alimentation et reçues en entretiens individuels à la MDMS ou au centre social Bonnefoi. Lors de ces entretiens, différents thèmes liés à l'alimentation étaient régulièrement abordés : financiers, sociaux, organisationnels, questions liées à la santé,... À l'issue d'une étude, il est apparu clairement qu'une action collective, sous forme d'ateliers cuisine, pouvait être une réponse possible à leurs attentes, à la fois en termes de lien social et d'alimentation.



De bas en haut et de droite à gauche : Nina Rouit, Sarah Roux, Amandine Schmidt, Béatrice Dumes, Sabrina Depoisier, Carole Dussud, Laurence Pages, Caroline Guillermin, Widmy Said, Anne-marie Freyssonnet

SANTÉ, BUDGET, SENSIBILISATION... AU MENU

Les ateliers de cuisine, baptisés « Les petits plats à partager », sont donc nés pour développer le pouvoir d'agir des habitants autour de cette thématique. Ils ont lieu une fois par mois, le vendredi matin, de septembre à

juillet (soit dix sessions d'une demi-journée). Ils sont ouverts à douze participants, épaulés par quatre animateurs, et se déroulent au sein des locaux l'Escale Solidaire du 3^e arrondissement (252 rue Duguesclin) qui sont dotés d'une

cuisine collective, équipée d'un matériel adapté et d'un espace convivial.

L'objectif de ces ateliers est de réaliser un repas complet, sain et équilibré.

L'élaboration des menus permet par exemple d'aborder les aspects budgétaires, diététiques, éducatifs (participation des enfants à leur élaboration), les modes de cuisson, les modes de conservation, etc.

En outre, lors de ces rencontres sont abordées les questions de l'utilisation des produits locaux et biologiques et du gaspillage alimentaire.

UN TEMPS POUR TOUT

Côté organisation, les ateliers sont découpés en cinq séquences :

- Un temps d'accueil convivial, autour d'un café, pour présenter le déroulé de l'atelier ;
- Un temps de confection du repas autour de trois pôles : entrée, plat, dessert ;
- Un temps d'information sur un thème proposé par les participants ;
- Un repas en commun pour échanger et découvrir de nouvelles saveurs ;
- Un temps de rangement, de remise en état et de nettoyage du matériel et des locaux.

Soulignons, enfin, que chaque atelier est construit autour d'un thème différent, en lien avec la période de l'année et les produits et denrées disponibles en fonction de la saison.

AU GÉNÉRIQUE DE L'ACTION

Les professionnels accompagnant ces ateliers sont des professionnels du secteur médico-social de Lyon 3^e et 6^e : agents de la Métropole (conseillers en économie sociale et familiale, techniciennes de l'intervention sociale et familiale, infirmières puéricultrices, diététicienne, assistante médico-sociale, assistant administratif), travailleur social du Centre communal d'action sociale de la Ville de Lyon, référente famille et professionnels du Centre social Bonnefoi.

L'atelier est porté transversalement par les services sociaux, par la direction Santé et développement social et par le service Écologie et développement durable de la Métropole.

BOIRE DE L'EAU PRÉSERVE SA SANTÉ

Sachant que l'eau, qui représente environ 60% du poids d'un adulte, est un élément essentiel de la santé, la direction adjointe de l'Eau, dans sa communication, agit en matière de prévention. Elle dénonce notamment l'abus des boissons trop sucrées, genre sodas, qui peut déclencher une NASH suite à une consommation excessive.



La NASH est un acronyme anglais désignant une stéato-hépatite non alcoolique appelée par les médias «maladie du soda» ou encore «maladie du foie gras». Il s'agit d'une cirrhose graisseuse qui est en nette progression en France. Cette maladie qui touche le foie est due à une alimentation trop grasse. Un à deux millions de français pourraient en être atteints. Le plus souvent, la maladie du soda se déclenche à cause d'une mauvaise hygiène de vie. Elle est très vicieuse puisqu'elle ne présente pas de symptôme visible. Une cirrhose sans boire une goutte d'alcool peut donc survenir lorsque l'on consomme trop de graisses saturées, mais aussi du sucre en excès, notamment sous forme de boissons sucrées. En effet, à haute dose, le sucre favorise l'accumulation de graisses dans le foie. Il n'existe encore aujourd'hui aucun médicament pour soigner cette maladie, la seule façon d'en guérir est la greffe.

BOIRE DE L'EAU ET ÉVITER LES BOISSONS SUCRÉES

La maladie du soda n'épargne pas les enfants, les adolescents ni les jeunes adultes. Récemment, des chercheurs de la Tufts University (États-Unis) ont directement lié la consommation régulière de sodas au syndrome du «foie gras» dans une étude publiée dans le «Journal of Hepatology». Ainsi, ceux qui buvaient au moins un soda par jour ont vu le risque de développer un Nash grimper de 55%.

Sachant qu'on ne devrait pas dépasser l'équivalent de 6 morceaux de sucre par jour, et qu'une cannette de soda en contient 7 en moyenne, il faut limiter très fortement sa consommation. Remplacer le soda par de l'eau potable permet donc de diminuer l'apport en sucre surtout chez les plus jeunes. L'eau de la Métropole est une eau de qualité.

L'EAU DU GRAND LYON, UNE EAU DE QUALITÉ

La composition de l'eau du Grand Lyon est, en effet, comparable à celle des eaux minérales des Alpes vendues en bouteille. Elle contient du calcium, du magnésium, du sodium et des sels minéraux nécessaires pour le corps. L'eau distribuée dans le réseau de l'agglomération est l'un des produits alimentaires les plus contrôlés : 130 000 analyses par an sur 64 paramètres. Elle respecte les normes fixées pour l'ensemble de ces paramètres.

Le calcaire, qui est présent en quantité raisonnable dans l'eau du Grand Lyon, n'est pas nocif et est une source de calcium indispensable à notre organisme. L'eau de la Métropole contient très peu de nitrates, 10 fois en-dessous de la norme et aucun pesticide n'a été détecté. Notons que la norme française limite à 0,5 microgramme par litre la concentration totale en pesticides.



UNE BOUTEILLE D'1,5 LITRE DE SODA CONTIENT L'ÉQUIVALENT DE 700 CALORIES, SOIT 30 MORCEAUX DE SUCRES.

IL EST RECOMMANDÉ DE CONSOMMER MOINS DE 50 G DE SUCRE PAR JOUR SELON L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS).

L'AGGLOMÉRATION LYONNAISE, UN PHARE GASTRONOMIQUE MONDIAL

Lyon possède un patrimoine gastronomique de grande qualité et un goût prononcé pour les plaisirs de la table qui la fait rayonner dans le monde entier. Des célèbres « bouchons » traditionnels aux chefs étoilés de la ville, on dénombre plus de 4 000 restaurants dans la Métropole. L'ouverture prochaine de la Cité Internationale de la Gastronomie donnera un lustre supplémentaire à la réputation lyonnaise.

L'« excellence culinaire lyonnaise est l'une des principales raisons invoquées par les touristes quand ils expliquent pourquoi ils ont choisi Lyon comme destination. Ce goût pour la gastronomie se traduit

également par la présence de structures de formation reconnues, comme l'Institut Paul Bocuse, par la richesse de son terroir agricole et au travers d'événements comme le concours mondiallement célèbre du Bocuse d'Or.

La gastronomie joue un rôle économique, culturel et social important dans la vie du territoire lyonnais. La création d'un lieu dédié pour valoriser les talents et les savoir-faire auprès de tous les publics relevait de l'évidence. C'est pourquoi, la Métropole de Lyon a été sélectionnée par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires pour accueillir une Cité Internationale de la Gastronomie. Lieu totem, elle ouvrira à l'automne 2019 (lire page 13).



QUELQUES DONNÉES CHIFFRÉES

- **24 % du territoire** de terres agricoles en Rhône-Alpes
- **80 AOC** ou 58 producteurs reconnus AOC sur le territoire rhônalpin
- **39 000 exploitations** agricoles en Rhône-Alpes
- **11 000 entreprises** de métiers de bouche en Rhône-Alpes
- **12 syndicats** de métiers de bouche en Rhône-Alpes
- **1 200 entreprises** de transformation agro-alimentaire en Rhône-Alpes
- **48 marchés** alimentaires à Lyon
- **43 AMAP** dans la Métropole
- **58 lieux** de formation dédiés dans la Métropole

QUAND LA CUISINE ET LA GASTRONOMIE CRÉENT L'ÉVÈNEMENT

Les événements culinaires se multiplient sur le territoire métropolitain.

Les connaît-on tous ?

Lyon Street Food Festival :

(24 000 visiteurs en 2018) événement « populaire », autour de la gastronomie nomade, sur le site des Subsistances.

Attable Festival :

entre héritage prestigieux et futur prometteur de la gastronomie lyonnaise, il explore la cuisine d'aujourd'hui.

Les Baguettes Magiques :

suite au succès des trois premières éditions, qui ont rassemblé chacune plusieurs milliers de personnes, le Nouvel Institut Franco-Chinois organise, du 24 septembre au 2 octobre prochains, la 4^e édition des Baguettes Magiques, festival consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes à Lyon.

On s'y met tous :

c'était le 30 juin dernier, dans le cadre naturel du grand parc de Miribel : food trucks, ateliers de cuisine en mode zéro déchet, bar à eau pour tester les différents goûts, dégustations de cocktails de fruits, producteurs locaux de bière, fromages de chèvre et même un stand pour goûter le miel du Grand Parc...

Les événements professionnels :

SIRHA :

le rendez-vous mondial des professionnels de l'alimentation ;

SIRHA Green :

La prochaine édition du SIRHA GREEN aura lieu en juin 2020 à Lyon Eurexpo. Il s'agit d'un salon dédié au « food service » responsable en France ;

Assises de la Nutrition :

cette 4^e édition, organisée par Lyonbiopôle-CENS, se déroulera

le 11 septembre prochain. Cette journée rassemblera acteurs académiques, industriels et cliniciens régionaux, nationaux et internationaux autour de la thématique « Santé métabolique et nutrition » ;

Conférence « Santé & alimentation, vers une route de la soie sanitaire »

dans le cadre du Forum Franco-Chinois : la Ville, la Métropole de Lyon, le Nouvel Institut Franco-Chinois et la Fondation Prospective et Innovation organisent la troisième édition du Forum « Les Confluences franco-chinoises », à Lyon, les 23 et 24 septembre 2019,

Forum de l'Alimentation

(en partenariat avec le journal Libération) qui s'est déroulé début juillet. Ce forum a réuni élus, chefs, chercheurs et écrivains pour parler du contenu de nos assiettes **Etc.**

FOCUS SUR LE SIRHA 2019

• **225 031 professionnels**

y ont participé, en hausse de 8,22 % par rapport à 2017, dont 30 581 internationaux et 3 770 exposants et marques.

• **140 000 m²**

grâce notamment à la construction d'un nouveau hall à Eurexpo, permettant 9 000 m² d'exposition supplémentaires

• **41 pavillons**

internationaux et 12 pavillons régionaux

• **24 concours**

et animations

• **1 083 nouveautés**

présentées, dont 329 premières mondiales et 189 premières européennes

LES RICHES HEURES DE L'HÔTEL-DIEU

L'Hôtel-Dieu est l'un des plus grands bâtiments de la presqu'île. Il achève sa métamorphose cette année en accueillant la Cité internationale de la gastronomie.

Autour de l'an mil, l'ordre des frères pontifes est créé pour faciliter les pèlerinages et les échanges commerciaux. Cette congrégation est à l'origine de la construction du pont du Rhône (à l'emplacement du pont de La Guillotière) et de l'hôpital éponyme, ancêtre de l'Hôtel Dieu, aux environs de 1184.

En 1478, la municipalité rachète cet hôpital pour l'agrandir. Il sera ouvert en 1493. Aujourd'hui, après les travaux effectués aux XVII^e et XVIII^e siècles, il ne subsiste rien de ces constructions.

Un défilé de grands noms

En 1532, François Rabelais est nommé médecin de l'Hôtel Dieu qui, à cette époque, s'élève à l'emplacement de la chapelle. Il y restera jusqu'en 1535. C'est à Lyon, sous le pseudonyme Alcofribas Nasier, (anagramme de son nom), qu'il publie son fameux *Gargantua*, l'un des deux ouvrages qui ont fait sa renommée littéraire. En 1662, les locaux de l'Hôtel Dieu devenus trop exigus sont détruits et remplacés par un nouvel ensemble de bâtiments. De grands médecins exercent dans cet hôpital. Pour n'en citer qu'un, Étienne Destot y crée le premier service de radiologie français.

Menacé de démolition

Au début du XX^e siècle, le médecin Jules Courmont, avec l'appui du maire de Lyon Édouard Herriot, projette de supprimer la fonction hospitalière de l'Hôtel Dieu et de démolir les bâtiments dont on ne garderait que la façade donnant sur le Rhône. Cette destruction devait



Le piano de Paul Bocuse trônera en bonne place au cœur de la Cité internationale de la Gastronomie



compenser les investissements de la mairie pour construire l'hôpital Édouard Herriot. Ce projet n'aboutira pas car l'État classera l'Hôtel Dieu monument historique. Malgré tout, l'hôpital Édouard Herriot sera bel et bien construit.

Clap de fin hospitalier

En 2010, l'Hôtel Dieu est définitivement désaffecté et tous ses services transférés vers d'autres établissements des Hospices Civils de Lyon. Aujourd'hui, l'Hôtel-Dieu est partiellement reconverti en hôtel de luxe de 140 chambres dont l'entrée se fait par le dôme central. Les rez-de-chaussée sont destinés aux activités commerciales, comme prévu jadis sur les plans de Soufflot à qui l'on doit la réalisation du dôme. Le reste du site est occupé par des activités tertiaires et un centre de conventions. Les cours intérieures sont ouvertes au public.

La Cité internationale de la gastronomie

La prochaine étape de la métamorphose de l'Hôtel-Dieu est l'ouverture de la Cité Internationale de la Gastronomie installée dans la partie la plus ancienne du Grand Hôtel-Dieu*. En 2010, « le Repas gastronomique des Français » a été inscrit au Patrimoine culturel de l'humanité par l'UNESCO. Suite à cette reconnaissance, le gouvernement a accordé le label « Cité Internationale de la Gastronomie » à quatre villes dont Lyon. Elle sera la première à ouvrir, avant Dijon, Paris-Rungis et Tours. Sur quatre étages, elle déploie une vitrine des pratiques alimentaires lyonnaises, françaises et internatio-

nales. À côté d'une exposition permanente axée sur les liens entre l'alimentation et la santé, la Cité de la Gastronomie sera rythmée par de nombreux ateliers, des expositions temporaires et par l'accueil de pays mis à l'honneur.

Le lieu permettra notamment d'éveiller les enfants à l'alimentation, en répondant à toutes leurs questions dans un espace dédié, la Gastroludothèque et sa salle « Miam Miam ! » :
- Que se passe-t-il entre la production des aliments et le moment où je les mange ?

- Comment recycle-t-on ?
- Apprends-moi à cuisiner

* Bâtiments datant du XVI^e au XVIII^e siècle.

L'exposition permanente

- **Le banquet** : découverte des figures lyonnaises de la cuisine
- **Et demain ?** : dans un salon confortable et chaleureux, différents dispositifs approfondissent les enjeux contemporains et sociétaux de l'alimentation durable, la biodiversité, les agricultures alternatives...
- **Le repas** : toutes les étapes du repas sont présentées, de la production au plaisir d'être réunis autour de la table.
- **Atlas gastronomique** : découverte des pratiques alimentaires du globe, le visiteur feuillette un atlas interactif
- **L'histoire de l'Hôtel Dieu** traitée via le prisme de l'alimentation et de la santé.

PLAN PAUVRETÉ : LE TEMPS DE LA CONCRÉTISATION

L'engagement en faveur de la prévention et de la lutte contre la pauvreté s'inscrit dans les orientations stratégiques de la Métropole de Lyon. Dès juillet 2017, la question sociale a été prise en compte en transversalité dans les différentes politiques menées par l'institution. Depuis le 10 décembre 2018, l'approbation par le Conseil Métropolitain de la candidature de la Métropole, en

qualité de territoire démonstrateur pour déployer la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté impulsée par l'État, a renforcé cette volonté.

La Délégation Développement Solidaire Habitat et Éducation (DSHE) pilote la mise en œuvre du plan avec la Direction de l'insertion et la Direction de la culture.

En 2019, la Métropole de Lyon aura consacré plus de 900 millions d'euros aux politiques de solidarité. Le territoire cependant marquée par un taux de pauvreté significatif estimé à 15,7% de la population (chiffre 2015) contre 14 % à l'échelon national.

En 2018, 84 075 habitants de la Métropole de Lyon appartiennent, par exemple, à un foyer allocataire du RSA. En outre, un constat géographique de la pauvreté montre que les publics les plus fortement touchés résident dans les communes du sud et de l'est de la Métropole.

DES ACTIONS DÉJÀ ENGAGÉES

L'engagement de la Métropole en faveur des plus pauvres s'illustre dans les expérimentations menées par la collectivité : le soutien au projet « Territoire Zéro Chômeurs de longue durée », à la démarche « une réponse accompagnée pour tous » pour les enfants et adultes en situation de handicap, l'appel à projet culture et solidarité ou encore les initiatives solidaires en lien avec le monde de l'entreprise (charte des 1000 entreprises pour l'emploi, fond d'innovation sociale pour l'économie sociale et solidaire)...

Cette démarche s'articule également avec la mise en œuvre accélérée du

plan quinquennal du « Logement d'abord » sur le territoire métropolitain qui constitue le volet logement de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté.

ALLER PLUS LOIN ENCORE AUX CÔTÉS DE L'ÉTAT

Ce plan vise prioritairement des publics vulnérables, à la croisée des compétences de l'État et de la Métropole de Lyon, tels que les jeunes majeurs issus de l'Aide Sociale à l'Enfance, les familles et enfants vivant à la rue ou encore les personnes en insertion éloignées de l'emploi. Pour définir les actions prioritaires à mettre en œuvre afin de lutter contre la pauvreté, la Métropole de Lyon a lancé une grande concertation avec l'ensemble des acteurs du territoire : communes et partenaires. Près de 300 personnes ont été mobilisées autour de 3 temps de concertation d'avril à mai.

Cinquante propositions d'actions ont été formulées pour définir le contenu des 11 fiches actions. Ces actions visent à mieux coordonner les acteurs, en décloisonnant les dispositifs, privilégier la prévention pour éviter le traitement essentiellement curatif des situations, expérimenter de nouvelles manières de faire, en renouvelant les approches du travail social.

UN PLAN D' ACTIONS DE 9,6 MILLIONS D'EUROS SUR 3 ANS

La stratégie métropolitaine de prévention et de lutte contre la pauvreté se décline en deux types d'actions : les actions cadres - dites du socle - dont les contours ont été prédéfinis par l'État - et les actions volontaires résultant de la concertation avec les acteurs du territoire.

L'enveloppe financière dédiée au plan d'actions s'élève, annuellement, à plus de 3,2 millions d'euros, dont la moitié allouée par l'État pour les années 2019, 2020 et 2021. Sur ce montant, 2,2 millions d'euros annuels sont consacrés aux actions du socle et 1 million d'euros aux actions volontaires. Onze fiches actions détaillent la stratégie pauvreté (voir encadré).

COMMUNES, PARTENAIRES ET USAGERS ASSOCIÉS À LA DÉMARCHE

Lors de la concertation, les communes, les partenaires et les usagers ont affirmé leur volonté d'être associés à la mise en œuvre de ce plan, dans la durée, par le biais de rencontres régulières, pour approfondir les diagnostics, coordonner les interventions, suivre et évaluer les actions déployées.

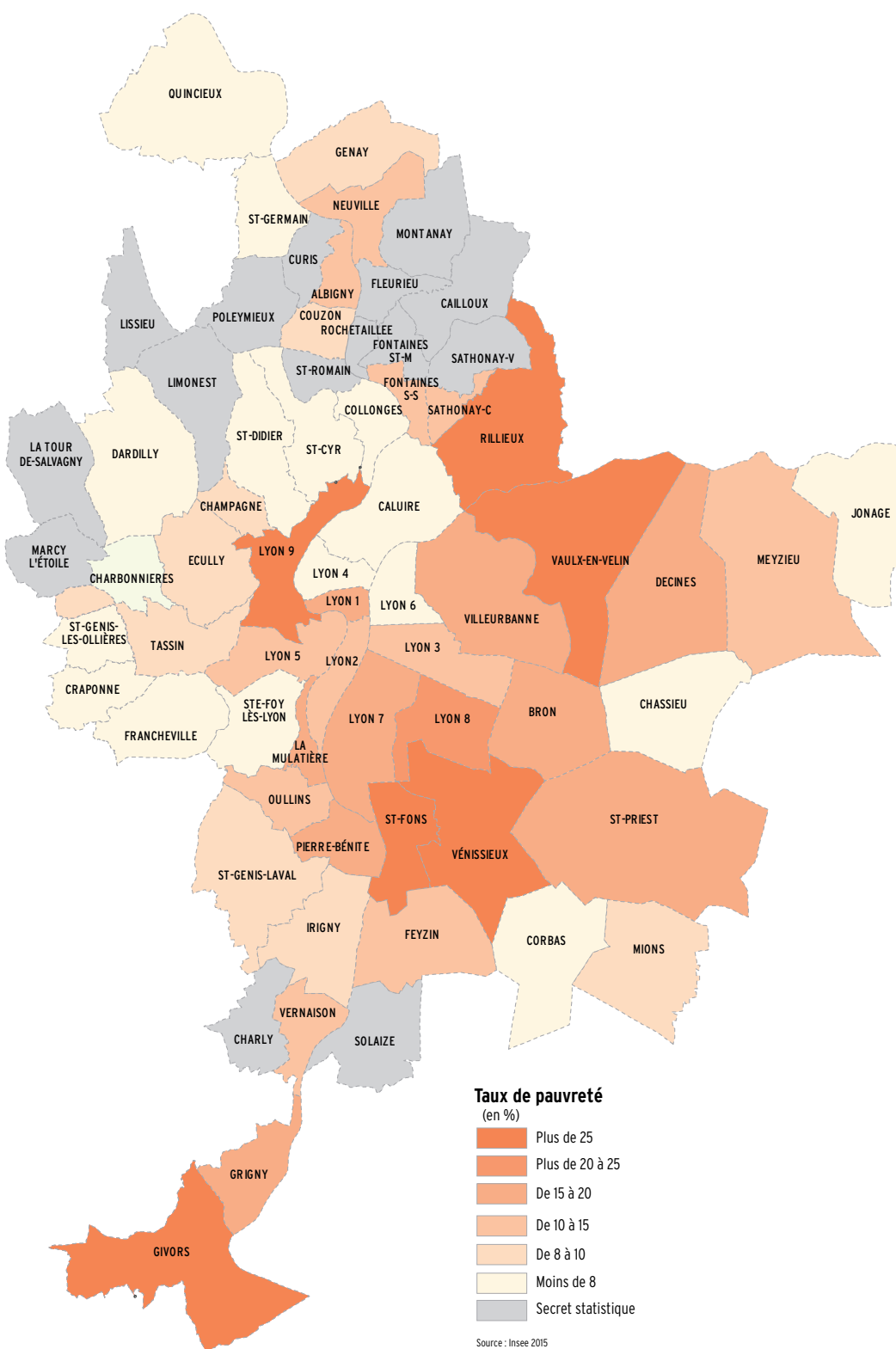
11 actions pour lutter contre la pauvreté

ACTIONS DU SOCLE :

- Prévenir les sorties sèches de l'Aide Sociale à l'Enfance
- Mettre en place des maraudes mixtes État / Métropole
- Organiser le premier accueil inconditionnel de proximité
- Généraliser les référents de parcours
- Renforcer les passerelles entre insertion et emploi

ACTIONS VOLONTAIRES :

- Développer la prévention auprès de la petite enfance
- Prévenir le décrochage scolaire
- Accompagner les jeunes rencontrant des problématiques de santé mentale
- Faciliter l'accès aux établissements sociaux et médico-sociaux aux personnes âgées et en situation de handicap en grande précarité
- Favoriser l'accès de tous à la culture
- Promouvoir la participation des bénéficiaires



Un comité de pilotage partenarial, dirigé par l'État et la Métropole de Lyon, se réunira deux fois par an pour partager l'état d'avancement des actions. La mise en œuvre du plan associera aussi étroitement les

publics en grande précarité pour construire avec eux des solutions adaptées à leurs besoins et pour les consulter sur le suivi et la mise en œuvre du plan d'action. Suite à l'appel à projets lancé le 1^{er} juillet

lors de la séance de signature de la stratégie, le conseil de Métropole délibèrera en septembre sur les subventions allouées aux projets portés par les partenaires pour l'année 2019.

CIRCULEZ, NOUS FAISONS LE RESTE ! DANS LES COULISSES D'ONLYMOOV

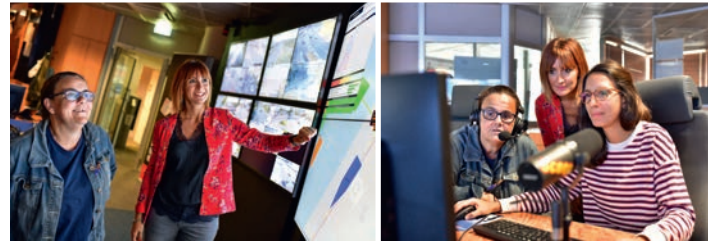
Au pied de l'Hôtel de la Métropole sont situés les locaux abritant le PC CRITER (Commande de Régulation et d'Information du Trafic et des Événements Routiers). Un lieu discret, d'où l'on surveille et régule l'ensemble de la circulation de l'agglomération lyonnaise. C'est au sein de ces bureaux que Marie-Luce Ségura, agent d'accueil au collège Christiane Bernardin à Francheville, vient rencontrer Emilie Lagarde, responsable du Pôle Information au sein du service Voirie Mobilité Urbaine. Elle va découvrir ici un univers qui lui est inconnu même si...

BIO EXPRESS

Emilie Lagarde est arrivée au Grand Lyon en 2007. Elle occupait alors un poste de technicienne



au service comptage. Après avoir réussi le concours d'ingénieur, elle s'est installée au poste qu'elle occupé aujourd'hui. Diplômée bac+5 en aménagement du territoire, spécialisée dans les transports et les déplacements, elle apprécie aujourd'hui particulièrement le volet qui n'a pas fait l'objet de son cursus universitaire : la communication et les relations avec les nombreux partenaires.



« **A**u sein de ce PC de circulation, trois métiers se côtoient, explique Emilie Lagarde : la régulation du trafic qui, entre autres, gère les feux tricolores, la gestion des bornes escamotables installées sur le territoire métropolitain et le service d'information sur les déplacements Onlymoov. Je suis donc responsable de ce dernier volet. Notre mission consiste à faciliter la mobilité quotidienne des usagers, quel que soit le mode. Ainsi, on fournit une information, en temps réel, de l'état du trafic sur le territoire métropolitain, une information prospective sur les événements qui impactent les conditions de déplacements, comme par exemple un événement sportif ou des travaux,

et une information qui valorise à la fois le report modal et les astuces mobilités. Onlymoov est le site de la Métropole de Lyon dédié à toutes les mobilités ».

« Quels sont les moyens de communication dont vous disposez pour diffuser toutes ces informations ? », demande Marie-Luce. « En centralisant les données en provenance de plusieurs partenaires, Onlymoov assure la collecte, le traitement et la diffusion des informations déplacements sur un ensemble de supports de communication et de services qui permettent de toucher un grand nombre d'usagers : un site internet, des alertes sms / mails, des flashes trafics avec des radios partenaires, un serveur vocal... ».



LE TRAFIC EN TEMPS RÉEL

Emilie ouvre le site internet Onlymoov sur son ordinateur, un site que Marie-Luce avoue ne pas connaître. « Sur ce site, nous proposons toutes les informations et un ensemble de services utiles pour anticiper les déplacements : une cartographie multimodale temps réel, c'est-à-dire qu'elle renseigne, entre autres, sur la disponibilité des places dans les parkings, celle des vélos dans les stations Vélo'v, les trains en gare, la disponibilité des voitures en autopartage. Le réseau TCL y est présent et bien sûr on visualise l'état du trafic en temps réel et prévisionnel. Cette carte est rafraîchie toutes les trois minutes environ. Outre une foule d'informations supplémentaires présente sur ce site (météo, qualité de l'air, infos chantiers,...) on peut calculer son itinéraire en fonction du mode de transport que l'on adopte : transports en commun, marche à pied, vélo ou voiture. Notre site, en moyenne, reçoit 551 005 visites par an. C'est le chiffre 2018 à l'unité près ! ».

UNE PANOPLIE DE MÉDIA

« Nous nous appuyons également sur une dizaine de radios partenaires pour diffuser des flashes trafic, toutes les 15 min en heures de pointe et toutes les heures en heures creuses. Un serveur vocal peut également être consulté pour obtenir une synthèse précise des conditions de circulation (numéro vert). Et puis, nous gérons, comme je vous l'ai dit, 49 panneaux à messages variable. Ce sont des supports de proximité sur lesquels nous valorisons les événements trafic et les temps de parcours. Enfin, il ne faut pas oublier les alertes par mail et sms auxquelles les usagers peuvent s'abonner gratuitement sur notre site Onlymoov ».

DANS LE SAINT DES SAINTS

Il est temps pour Emilie de faire découvrir à Marie-Luce le centre nerveux du PC CRITER : la grande salle de contrôle et de surveillance. Là, un grand mur d'écrans vidéo relaie, en permanence, les images des caméras installées à des points stratégiques dans toute l'agglomération. Grâce à des capteurs installés dans la chaussée, le système est capable de détecter les bouchons, synonymes parfois d'incidents, et d'afficher automatiquement sur les écrans les images de la caméra adéquate. Dans la pièce, le calme règne. Seules deux personnes sont installées derrière le pupitre de commande. Il y a Eric, l'opérateur en charge de la régulation du trafic et Charline pour Onlymoov.

DÉCOR DE CINÉMA

Dans la deuxième moitié des années 80, le PC CRITER a servi de décor au réalisateur Robert Enrico pour y tourner une scène du tout début de son film « Zone rouge ». Richard Anconina, Sabine Azéma étaient au générique, ainsi que Jean Reno et le comédien lyonnais Lionnel Astier qui, depuis, a fait du chemin via la série Kaamelot et est aujourd'hui aux côtés de Samuel Le Bihan dans le feuilleton Alex Hugo diffusé par France2.

DES VOIX CONNUES

Charline, Mario, Théo, Lucie et Amandine sont les voix du service Onlymoov. Ce sont eux que l'on entend chaque jour sur les ondes des radios lyonnaises et qui nous accompagnent dans la circulation avec des flashes trafic égrenés tout au long de la journée. Et ces voix, Marie-Luce les connaît bien puisqu'elle les entend quotidiennement sur sa fréquence FM préférée. Elle est donc très surprise de découvrir que c'est depuis ce lieu que sont émis ces bulletins d'information. « Ces cinq personnes, explique Emilie, ne sont pas des agents métropolitains. Ils appartiennent à une société prestataire de service avec laquelle nous avons passé un marché ».

UN ŒIL SUR LES CHANTIERS PERTURBATEURS

Emilie Lagarde poursuit sa présentation. « Nous sommes informés de tous les chantiers, impactant la circulation, qui émaillent le territoire métropolitain. Nous récupérons cette matière via les arrêtés municipaux qui les autorisent. Cela nous permet d'anticiper les incidences sur le trafic. Par ailleurs, ces chantiers, nous les surveillons quotidiennement grâce aux outils du système CRITER (caméras), mais également en réalisant des vérifications sur le terrain. Ont-ils réellement débuté ? Sont-ils achevés dans les temps ? Nous devons en effet fiabiliser le plus possible l'information pour assurer un service de qualité aux usagers ».



Réseau Ressources
Et Territoires

Le RReT, c'est l'acronyme de Réseau Ressources et Territoires, un outil de coopération et de mutualisation douce qui contribue à la qualité du dialogue entre la Métropole et les communes

À QUOI ÇA SERT ?

Le RReT favorise un nouveau mode d'animation territoriale. Il est issu de la démarche de rapprochement entre la Métropole de Lyon et les communes initiée en 2011. L'objectif est d'optimiser les ressources et d'améliorer l'efficacité du service public.

QUELS SONT LES SERVICES RENDUS PAR LE RRET ?

Par le partage d'expertises et de compétences, il permet de :

- partager les informations, les préoccupations et les pratiques entre acteurs communaux et métropolitains au sein de réseaux métiers,
- favoriser la création d'une culture commune entre les services et acteurs publics sur le territoire,
- faire émerger et mettre en œuvre des projets de coopération entre les communes et la Métropole ou entre communes.

Ces projets se concrétisent le plus souvent par des services aux communes portés par la Métropole.

COMMENT FONCTIONNE LE RRET ?

Le RReT s'incarne dans ses réseaux thématiques. Le principe de souplesse étant la règle, les réseaux sont à géométrie variable et le nombre des rencontres fluctue entre une et six chaque année par réseau. Chaque réseau est co-animé par deux référents, l'un issu d'une commune, l'autre venant des services opérationnels de la Métropole. Parfois, plusieurs communes et un acteur public incontournable de la thématique s'investissent dans le co-pilotage. C'est le cas du Centre de gestion

dans le réseau des juristes, de la Caisse d'allocations familiales dans le réseau Accueil Petite enfance, etc. Emmanuelle Gueugneau, Coordinatrice Réseaux territoriaux et projets de rapprochement communes, rattachée à la Direction de la Relations aux Territoires et aux Usagers (DTP), est chargée d'animer l'ensemble du dispositif avec les référents des communes et de la Métropole.

ET CONCRÈTEMENT ?

Difficile de mesurer le gain de l'informel dans les rencontres entre professionnels qui, moins isolés, sauront qu'ils peuvent appeler tel ou tel collègue pour les aider sur un point précis ! Au-delà de l'importance du relationnel, des outils ont pu émerger tels que :

- le kit RGPD mis à disposition sur Grand Lyon Territoires par le réseau des juristes.
- la mise en place d'une plateforme mutualisée de dématérialisation des marchés publics en 2018, commune à la Métropole et aux communes du territoire qui a permis à celles-ci de disposer d'un outil partagé à moindre coût pour la publication en ligne de leurs marchés (46 communes adhérentes).
- des guides pratiques (achat durable, stratégie achat, ...)
- des événements « communes - Relais d'Assistantes Maternelles - Métropole - CAF » initiés par le réseau Accueil Petite enfance afin de valoriser le métier d'assistant-e maternel-le
- la préparation de supports de communication
- la fiabilisation des échanges de



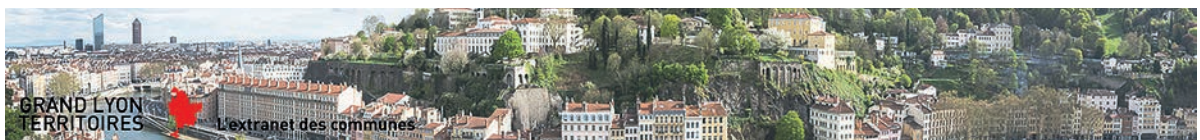
données entre communes et Métropole.

- des échanges de recettes à base de protéines végétales au sein du réseau des diététiciens
- Et plein de projets à venir !

➔ **Pour aller plus loin :**
Grand Lyon Territoires / Réseaux

14 RÉSEAUX THÉMATIQUES

- Club du développement durable,
- réseau commande publique,
- réseau des juristes,
- club de la relation usagers;
- réseaux des risques géotechniques,
- risques technologiques,
- réseau des géomaticiens,
- réseau participation citoyenne et directeurs des services informatiques,
- réseau accueil petite enfance,
- réseau restauration collective,
- réseau finances,
- réseau nutrition et restauration collective,
- réseau lutte contre l'habitat indigne.



LORENZO DI FRANCO, TOP CHEF



**LORENZO DI FRANCO,
CHEF CUISINIER
AU COLLÈGE
BELLECOMBE**

Lorenzo Di Franco est chef cuisinier au collège Bellecombe dans le 6^e arrondissement de Lyon. Un vrai personnage, positif, entreprenant : une belle rencontre !

« J'ai trouvé le bonheur dans cet établissement, affirme Lorenzo Di Franco avec un large sourire. Le bonheur avec les élèves, les équipes de direction et les profs », poursuit-il. Ce fils d'immigrés siciliens, a rencontré les fourneaux dès l'âge de 16 ans, en faisant son apprentissage dans un restaurant à Aurec-sur-Loire, petite ville d'un peu plus de 6000 âmes, située non loin de Firminy. « J'ai passé un CAP de pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, explique-t-il, puis, attiré par la cuisine j'ai aussi réussi un CAP et un BEP de cuisinier ». De son passage dans l'armée, pour remplir ce que l'on appelait alors ses obligations militaires, il

héritera d'un trait de caractère : « être très carré et organisé ». Organisé est le maître mot lorsque l'on est l'un des rares appelés à servir, en tant que cuistot, dans un... sous-marin. Durant cette période, il fera aussi le tour du monde derrière les fourneaux du Jean de Vienne, une frégate de lutte anti-sous-marine.

PLUS DE 400 REPAS PAR JOUR

Après avoir bourlingué dans les cuisines de quelques belles maisons, il est rentré à l'Éducation nationale, fort d'une formation à la restauration en collectivité de six mois suivie par la réussite à un concours. Depuis 1995, il officie dans la cuisine du collège Bellecombe, dans le sixième arrondissement. « L'équipe de cuisine est composée de deux professionnels, un chef, un second et deux aides cuisine sans spécialisation, pour préparer entre 400 et 480 repas par jour. Même le mercredi nous ne faisons pas relâche, car nous préparons 80 couverts pour les élèves des sections sport. Ici, tout est cuisiné sur place et nous travaillons les six gammes de produits ». Petite parenthèse explicative : en France, les produits alimentaires, particulièrement les fruits et légumes, et leurs préparations sont parfois classés en « gammes », en fonction du mode de présentation et des techniques d'élaboration, ainsi que du procédé de conservation.

AU CENTRE EST L'ÉLÈVE

« Pour composer les menus, je suis un plan alimentaire sur sept semaines, avec des choix multiples, qui a été élaboré avec la diététicienne Amandine Schmidt (Projet santé). Pour moi, souligne Lorenzo, l'élève est au centre de mes préoccupations. Pour cette raison, je suis très à l'écoute des

élèves et de ce qu'ils souhaitent manger ; régulièrement, je m'arrange pour les satisfaire en insérant des « extras » dans le plan alimentaire ». Et, c'est ainsi qu'il a créé la tarte lyonnaise, inscrite au menu du Grand repas au mois de juin. « Un élève m'avait demandé de faire une tarte avec les trois ingrédients qu'il aimait le plus : les pommes, les pralines et le flan. J'avais ainsi mis au point ce dessert avec mes collègues, en tâtonnant sur les proportions ».

Chaque jour, les cuisiniers de Bellecombe proposent, d'ailleurs, deux desserts maison parmi l'offre. En ce qui concerne les produits travaillés, Lorenzo avoue favoriser, dans l'ordre des valeurs, d'abord les produits locaux, puis régionaux et enfin français. Pour cela, il dispose seulement d'un budget de 1,80 euros par assiette.

Côté gaspillage alimentaire, il est très fier d'y avoir travaillé avec acharnement : « On est arrivé à 40 gr par plateau, et, dans ces 40gr, sont comptés nos propres déchets de cuisine comme les épluchures... ».

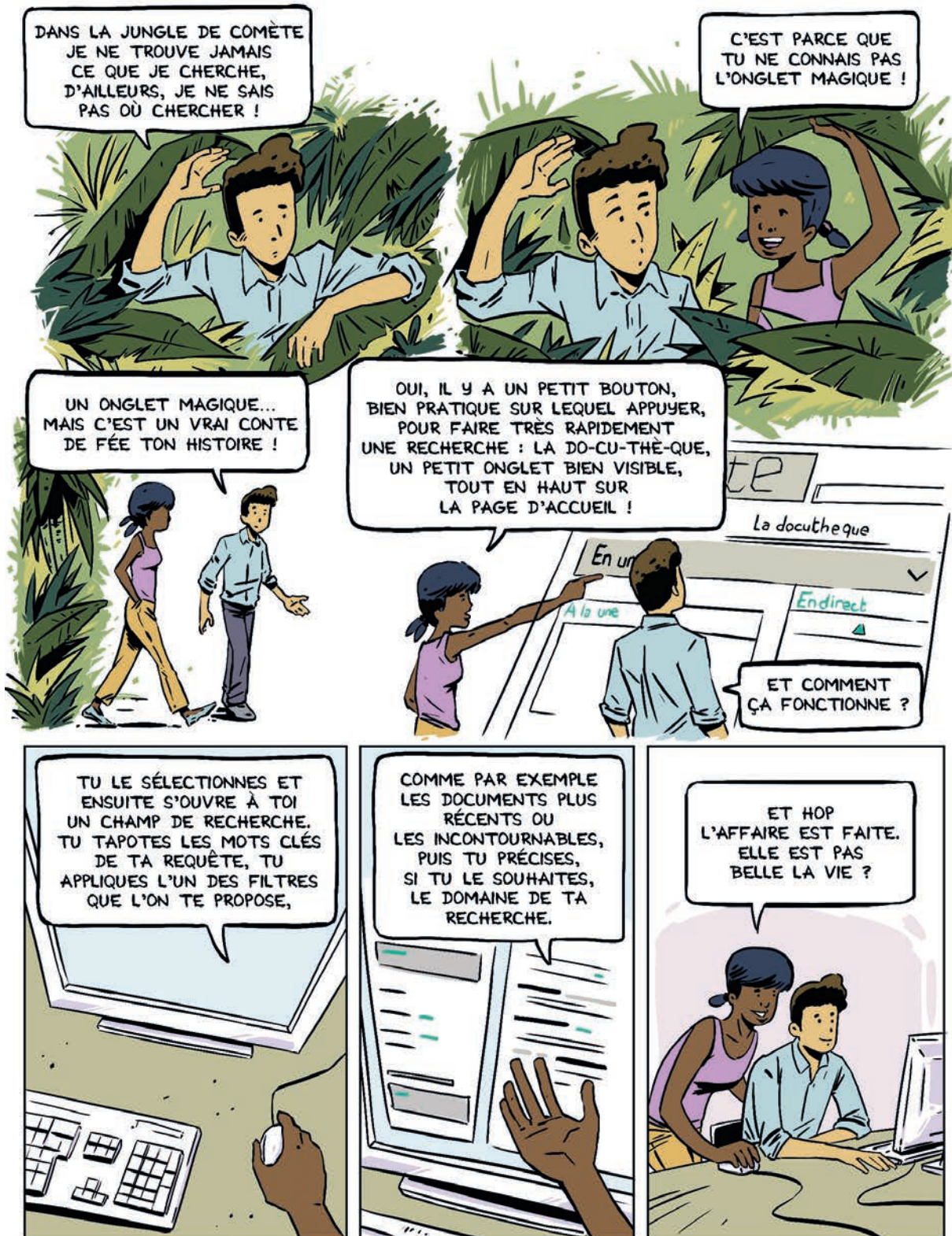
PASSION RUGBY

Côté loisir, lui qui n'a jamais joué au rugby, s'y est intéressé grâce ces enfants. Il est aujourd'hui entraîneur d'une équipe minime du Lou rugby (13/14 ans) car, ne faisant jamais rien à moitié, il a passé un diplôme d'entraîneur arbitre !

Au collège aussi, il prend parfois le taureau par les cornes. Cet établissement est vétuste et il méritait un bon rafraîchissement. Ne voyant rien venir, avec son collègue Jérôme, il a empoigné les pinces pour repeindre une classe et réaménager la salle des profs.

Après cela on ne doute pas de la popularité de ce chef cuisinier au sein du collège où tous les élèves l'appellent par son prénom.

L'ONGLET MAGIQUE DE COMÈTE



LES ASSOS

21



SEPTEMBRE 2019 - Ouvert les lundis, mercredis et vendredis de 8 h 30 à 16 h 00
Fermé les mardis et jeudis - Contact : Nicole Albinana : 04 78 63 41 76

LES ASSOS

P 21

LE PETIT MÉTROPOLITAIN – SEPTEMBRE 2019

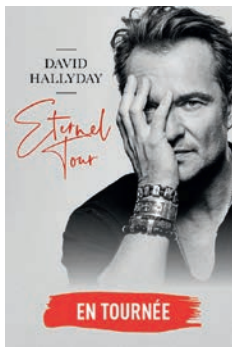
SPECTACLES

AUDITORIUM

- **Casse-Noisette et moi**
Ciné-concert enfants
- **Petit guide illustre de la Grande Musique** Concert jeune public
- **Charlie Chaplin : l'opinion publique**
- **Disney en concert**
- **Offenbach en fête**
- **Angélique Kidjo**

BOURSE DU TRAVAIL

- **Le sortilège des neiges**
- **David Hallyday**



EN TOURNÉE

ESPACE GERSON

- **Le magicien d'Oz**

HALLE TONY GARNIER

- **Les Bodins / Grandeur Nature**

MAISON DE LA DANSE

- **Stomp**
- **Marie-Agnès Gillot / Andres Marin / Christian Rizzo**
- **Ballets jazz de Montréal**

OPÉRA DE LYON

- **Concert festif**
- **Concert de Noël**
- **Concerts Swing The New Year**
- **Le roi Carotte**
- **L'enfant et les sortilèges** (dès 7 ans) - Fantaisie lyrique

SALLE 3000

- **Le Grand Bleu**/Ciné-concert

THÉÂTRE GUIGNOL

- Selon programmation (vacances Toussaint)

FESTIVALS

- **Festival Lumière, Karavel, Sens Interdit**

SPORTS

Matches OL 2019 :

Nice - LOSC - Stade Rennais

Matches LOU Rugby 2019 :

UBB - La Rochelle - Bayonne

ASVEL : voir le site

www.cosmely.fr

ou à l'accueil du COS

CHÈQUES EMPLOI SERVICE UNIVERSELS

La prochaine commande de CESU (papier et e-cesu) aura lieu en octobre - Date limite des commandes le 11/10/19.

Fournir ou télécharger sur

le site www.cosmely.fr

vos avis d'imposition 2018 sur les revenus 2017.

Commande suivante en janvier 2020.

CHÈQUES-VACANCES 2020

La demande de chèques-vacances 2020 pourra se faire sur le site www.cosmely.fr, à l'accueil du COS ou par courrier,

du 1^{er} octobre 2019 au 28 février 2020.

La participation du Comité Social est :

- **pour la tranche 1** (ligne 14 de l'avis d'imposition de 0 à 950€) de 50 %
- **pour la tranche 2** (ligne 14 de l'avis d'imposition de 951 à 1750€) de 40 %
- **pour la tranche 3** (ligne 14 de l'avis d'imposition de 1751 à 2450€) de 30 %
- **pour la tranche 4** (ligne 14 de l'avis d'imposition de 2451 à 3550€) de 20 %

- **pour les tranches 5 et 6** (lignes 14 de l'avis d'imposition à partir de 3551€) de 10 %.
- Fournir impérativement l'avis d'imposition 2019 portant sur les revenus 2018.

CIRQUE ARLETTE GRUSS

Du 9 au 13 octobre 2019

Billetterie en vente au Comité Social

Premières : 21€


Offre : 4 billets achetés, 1 gratuit.

VOYAGES 2020

- **Budapest**
du 9 au 12 mai 2020 : 490€
- **Brésil**
du 8 au 17 mai 2020 : 1 875€
- **Monténégro**
du 10 au 17 juillet 2020 : 890€
- **Monténégro**
du 21 au 28 août 2020 : 890€
- **Madrid**
du 2 au 5 octobre 2020 : 465€
- **Cuba**
du 16 au 25 novembre 2020 : 1885€

Les tarifs sont communiqués à titre indicatif et sont des prix adultes avant toute participation. Les préinscriptions débuteront le 16 septembre 2019.



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

LYON SPORT MÉTROPOLE

Lyon Sport Métropole vous offre, à vous et votre famille (enfants et conjoint), les moyens de pratiquer une multitude d'activités à des prix attractifs avec un large choix d'horaires (à la pause méridienne, en soirée ou les weekends). L'association a pour objectif de permettre au plus grand nombre d'accéder à la pratique sportive sous plusieurs facettes : Sport détente et remise en forme/ Sport loisirs/Sport compétition. Venez découvrir nos sections : badminton, pétanque, équitation, football, golf, gymnastique, jogging aventure, natation, escalade, pêche, boule lyonnaise, pleine forme/arts martiaux, plongée, randonnée, ski alpin, sport mécanique, tennis, tennis

de table, tir sportif, tir à l'arc, voile. Vous trouverez forcément votre bonheur dans l'une de nos sections pour passer une année sportive tout en privilégiant le bien-être et la convivialité.

Retrouvez nous également tout au long de l'année lors de nos divers événements sportifs : Trophée Béraudier, Foulée des Monts d'Or, Tournoi inter-entreprises de Football...

Pour tous renseignements vous pouvez consulter notre site internet www.lyonsportmetropole.org ou nous contacter au 04 78 28 95 42 ou l'adresse mail : contact@lyonsportmetropole.org

SECTION VOILE LYON

La section voile Lyon de Sport Métropole propose des stages d'initiation à prix coûtant pour débutants et intermédiaires adultes et enfants de septembre à octobre.

Stages enfants (6-13 ans) : 200€ / enfant (dont adhésion et passeport voile) et 125€ à partir du deuxième enfant

- Tous les mercredis de 14h- à 16h30 du 4 septembre au 16 octobre 2019 (7 séances)
- Tous les samedis de

13h30 à 16h30 du 7 sept. au 19 oct. 2019 (7 séances)

Pour des enfants de 6 à 13 ans, qu'ils soient débutants ou intermédiaires

Stages Adultes : 200€ / personne (dont adhésion et passeport voile)

- Tous les mercredis 18h à 20h30 du 4 sept. au 16 oct. 2019 (7 séances sur catamaran) (17:30 à 19:30 au mois d'octobre)
- Tous les samedis de 10h à 12h30 du 7 sept. au 19 oct. 2019 (7 séances sur dériveur : laser, buzz, 420)



Pour des prestations du COS plus sociales encore ! L'intersyndicale UNSA, UNICAT, CGT Métropole, CGT-STEPICI, UFICT-CGT a obtenu que l'exécutif de la Métropole négocie, avec les partenaires sociaux, la participation de notre collectivité au Comité des Œuvres Sociales (COS).

Collectivement, nous défendons les mesures de justice sociale suivantes : L'augmentation de 15% de la participation employeur aux prestations destinées aux agents ;

La revalorisation des chèques vacances ;

La reconduction des chèques CADHOC ;

L'amélioration du site internet (paiement en ligne, accessibilité, etc.) pour un service mieux adapté aux attentes des agents bénéficiaires ;

La défense des conditions de travail et des droits des agents du COS en matière de déroulement de carrière, d'accès à la formation et d'attribution de primes ;

Sur chacun de ces points, nous nous battons pour que le budget de 2020 intègre ces avancées sociales et ce, dès les arbitrages budgétaires de cette année. Bien évidemment, l'UNSA continue parallèlement à travailler d'autres dossiers sociaux : le soutien aux aidants familiaux, le logement pour les agents en difficulté, la mise en place d'une crèche, la revalorisation de la participation employeur pour les transports.

Rejoignez-nous sur le site unsametropoledeleyon.com pour échanger sur ces sujets. 04 28 67 56 46.

UNSA Grand Lyon - 3 rue des Cuirassiers 69003 Lyon
04 28 67 56 46 - unsa@grandlyon.com



À quand une vraie reconnaissance des seniors ?

48% de l'effectif métropolitain a plus de 55 ans et la moyenne d'âge des agents de la collectivité est de plus de 46 ans. Or, les candidatures seniors trouvent peu de

recruteurs. Il en est de même côté promotions internes. Comme si les responsables RH et les managers estimaient que tout sang neuf était forcément jeune d'état civil ! Cette **absence de considération pour l'expérience et la richesse des parcours**, au profit d'un dynamisme et une adaptabilité supposés plus grands des moins de 50 ans, est une hérésie. Un manque à gagner pour le service public à l'heure d'une masse salariale contrainte. **Un énorme gâchis humain**, par insuffisance de perspectives en termes de carrière, mobilité, développement de compétences, etc. **Avec l'allongement du temps d'activité, il est urgent que les RH proposent une politique seniors.**

Mieux : un management intergénérationnel favorisant l'employabilité de chacun.

Rejoignez-nous sur le site commun avec l'UNSA ou sur le 06 62 24 69 39 Bruno COUDRET Secrétaire Général de l'UNICAT.

Rejoignez l'UNICAT sur

unicatmetropole@grandlyon.com

ou au téléphone au 06 62 24 69 39

Bruno COUDRET Secrétaire Général.



CGT Métropole : 04 28 67 56 52 - cgt.metropole@grandlyon.com

CGT UFICT : 04 28 67 56 47 - cgt.ufict.metropole@grandlyon.com

CGT STEPICI : 04 28 67 56 54 - cgtstepici@yahoo.fr

Adresse postale : 4, rue des cuirassiers 69003 Lyon

Adresse d'accueil : 59, Boulevard Vivier Merle 69003 Lyon

(Immeuble Gémellyon Sud)

<http://cgt-metropoledeleyon.reference-syndicale.fr/>



L'été est propice au passage «en douce» des réformes.

La Loi 2019-828 de transformation de la Fonction Publique (FP) a été adoptée le 6/8/2019 et modifie le statut des agents : 65 des 95 articles de la loi impactent la FP Territoriale.

La Cfdt dénonce particulièrement l'élargissement du recours aux contractuels qui créera plus de **précarité** avec des contrats non renouvelables ; la réorganisation des Commissions Administratives Paritaires (CAP) avec **moins de garantie** pour les agents sur leur déroulement de carrière (suppression de l'avis préalable sur les questions d'avancement et en cas de mutation) ; la création d'un Comité Social Territorial (CST) issu de la fusion des CT et CHSCT.

La disparition des CHSCT, avec ses compétences sur les conditions de travail et la sécurité, sera **préjudiciable à la santé des agents.**

De nombreuses dispositions de cette loi feront l'objet de décrets d'application et d'ordonnances : modalités de recrutement, formation, santé au travail, inaptitude...

Tous les syndicats de la FPT se réunissent le 5/09 pour débattre des actions possibles.

La Cfdt est et sera mobilisée pour défendre et améliorer les droits des agents.

Si vous souhaitez plus d'information,

contacter la Cfdt au 04 28 67 56 51

Ou par mail cfdt@grandlyon.com



Logement social des personnes handicapées

Il existe différentes mesures concernant le logement social des foyers dont l'un des membres présente un handicap. Légalement, depuis le 5 mars 2017, **le Dalo** (droit au logement opposable) est censé garantir l'accès au logement aux personnes ne pouvant obtenir un logement décent et indépendant par leurs propres moyens. S'ajoute au Dalo **la loi Elan** (évolution du logement et aménagement numérique), qui prévoit 20% de logements immédiatement accessibles aux personnes handicapées moteurs dans les constructions neuves.

Les démarches : Faire reconnaître votre handicap.
Pour les personnes handicapées autonomes : - Faire une demande de logement social (sachez qu'en tant que personne en situation de handicap vous êtes reconnue comme demandeur prioritaire).
- Faire valoir votre Dalo si vous n'obtenez pas de logement social dans un délai raisonnable.

Pour les personnes handicapées ayant besoin d'un accompagnement : Des structures d'hébergement spécifiques existent en fonction du degré d'autonomie de la personne. Vous pouvez vous renseigner auprès votre maison départementale et métropolitaine des personnes handicapées.

Syndicat CFTC - Immeuble Gémélyon Sud

Local : 59 bld Vivier Merle - Lyon 3

Boîte Postale : 4 rue des Cuirassiers - Lyon 3

Tél : 04.28.67.56.49 - Courriel : cftc@grandlyon.com



ACTIFS ET REACTIFS !

Les vacances sont terminées pour la plupart d'entre nous. Dans un contexte professionnel parfois difficile et en constante évolution, la CFE-CGC tente de donner du sens à la vie professionnelle. Certains d'entre vous s'interrogent parfois sur nos actions,

nous sommes peu visibles en effet, mais nous travaillons au quotidien, sans relâche, pour l'intérêt et le bien-être de tous les agents. Attentive aux nouvelles organisations de travail, aux nouveaux outils, la CFE-CGC saisit régulièrement l'Administration pour alertes, explications ou contestations.

Nous nous adressons à toutes les catégories et toutes les filières. La CFE-CGC est à vos côtés pour vous écouter, vous défendre, vous conseiller et vous accompagner.

Construisons ensemble, nous irons plus loin !

N'hésitez plus, rejoignez-nous !

A bientôt sur notre blog.

Syndicat CFE-CGC Métropole de Lyon

Pour venir nous voir : Immeuble Gémellyon Sud, 59 bd Vivier Merle

Adresse postale : Immeuble Porte Sud, 4 rue des Cuirassiers - 69003 LYON - Tél : 04.28.67.56.45 - Email : cgc@grandlyon.com

Blog : cqcmetropolede lyon.blogspot.fr



Notre syndicat Force Ouvrière se réjouit de l'avancée qu'il y a eu entre nos élu(e)s politiques et les organisations syndicales de la Métropole.

Ce premier semestre a été dur en négociations mais nous avons réussi à aboutir sur plusieurs points.

Ce n'est pas pour autant que le combat est terminé; il reste encore des revendications, tout au moins pour notre organisation syndicale.

Vous pouvez compter sur nous pour vous parler des futures avancées dans nos réunions de secteurs qui ont lieu dans nos locaux situés boulevard Vivier Merle bâtiment Gemellyon porte Sud.

Notre syndicat sera toujours à la disposition des agents de la Métropole.

FO - Porte Sud - 4 rue des Cuirassiers 69003 Lyon

04 28 67 56 48 - fo@grandlyon.com



Bon retour de vacances

Et bon courage pour cette rentrée 2019

Durant les vacances et c'est normal, tout le monde décroche !! Pendant ce temps, des projets se concrétisent, des dossiers se formalisent !

La FA a donné, avant l'été l'information concernant le nouveau régime indemnitaire applicable dès le 1er juillet 2019 et par la même l'attribution d'une prime dite « d'intéressement » de 300 euros. Si certains s'interrogent encore sur les modalités de versement sachez que :

- Sur votre paie d'octobre, vous pourrez constater l'augmentation sur la ligne « RI »

Avec le rappel depuis le 1er juillet.

- Pour ceux qui bénéficieraient d'un RIF (régime indemnitaire de fonction) il sera aussi revalorisé. La prime de 300 euros sera versée en novembre ou décembre au titre de 2019, puis deviendra pérenne tous les mois de février à compter de 2020.

Une autre nouvelle **TRES IMPORTANTE**, le nouveau contrat prévoyance !

Si vous n'avez pas encore de contrat maintien de salaire, pensez-y dès maintenant !! CONTACTEZ la FA ou LE SERVICE SOCIAL

FA-FPT - Gemellyon Sud - 9 bd Vivier Merle Lyon 3^{ème}

04 28 67 56 50 - fafpt@grandlyon.com



A la CNT, le peu que nous savons de la réforme des retraites nous inquiète. Le gouvernement essaie de diviser la population des travailleurs en dénonçant les « privilèges » des fonctionnaires. En fait d'égalitarisme, la réforme aboutirait à un recul des droits des fonctionnaires sans avancée notable pour les autres statuts professionnels.

La retraite serait calculée sur l'ensemble des années de carrière ce qui va défavoriser les gens qui ont commencé en catégorie C puis qui ont évolué, bizarre pour un gouvernement qui prétendait récompenser l'initiative tout au long de la vie. Les années travaillées à temps partiel plomberont aussi les retraites, la plupart des personnes concernées seront des femmes, étrange pour une réforme qui devait réduire l'inégalité femmes/hommes.

L'âge de la retraite à taux plein serait de 64 ans. Seuls ceux qui peuvent supporter une décote partiront à l'âge légal.

FSU - 3 rue des Cuirassiers - 69003 Lyon 04 28 67 56 55

Port. 07 63 07 86 85 - FSU@grandlyon.com

CNT - 44 rue Burdeau 69001 Lyon - 06 76 16 38 17

cnt@grandlyon.com



CÉRÉMONIE DE DÉPART POUR LES NOUVEAUX RETRAITÉS AU MUSÉE DES CONFLUENCES