



Lycée Camille Guérin
Poitiers

Poitiers, le 3 février 2015

Compte rendu du 30 janvier 2015 Commission restauration

Membres présents :

- M. PEYCLI Alain, Intendant du lycée
- Mme BABIN Delphine, Proviseur-adjoint
- Mme SHEMWELL Hélène, Conseillère régionale
- M. CASTELLS Jean-François, Programmiste
- Mme WIERRE Nathalie, Délégué Régionale de l'éducation
- Mme CLAQUIN Nicole, Chargé d'opération
- Mme PALISSE Muriel, CPE
- M. PAYET Samuel, Attaché d'Intendance
- Mme MOREAU Catherine, Gestionnaire du Collège
- Mme LAVERGNE Sylvie, Professeur
- M. DEVANNE Christophe, Chef de cuisine
- Mme CHEVAILLIER Henriette, Adjointe technique lingerie
- Mme BELIARD Catherine, Infirmière scolaire
- Mme DUREPAIRE Christine, Adjointe technique, Chef des agents
- Mme DOUCET Françoise, représentante des parents d'élèves du Lycée
- Mme MONCELON Marianne, Représentante des élèves du Collège
- Mme AVERTY Léa, Représentante des élèves du Collège
- M. MICHAUD Guillaume, Représentant des élèves du Collège
- Mme COURTIN Patricia, Intendance
- M. ROSSIGNOL Jean-Michel, Adjoint technique
- Mme JALLET Annick, Agent technique
- M. CHAUMET, Sébastien, Informaticien

Membres excusés

- LEGROS Jimmy-Guy, Proviseur
- CHENIGUER Farés, Principal collègue

13h10 : début de la réunion

M. PEYCLI remercie les représentants de la Région Poitou-Charentes ayant accepté de se déplacer et tout particulièrement Mme la Conseillère Régionale, Madame SHEMWELL.

ORDRE DU JOUR :

I. Programmation de la restructuration de la restauration scolaire

1) Calendrier des opérations :

M. CASTELLS présente le calendrier des opérations :

- le concours d'architecte est lancé, le projet définitif sera choisi en juillet 2015 par un jury présidé par le Président de Région et composé d'élus et de professionnels de l'ordre des architectes (les membres de la commission technique travaillant à l'élaboration du projet ne participent pas aux délibérations finales mais donnerons un avis sur le projet),
- les travaux commenceront en juillet 2016,
- la livraison des locaux est attendue pour décembre 2017.

M. CASTELLS précise que l'établissement sera associé à chaque phase de validation tant durant la phase d'étude d'architecte (esquisse, avant-projet sommaire, avant projet définitif) que durant la phase professionnelle.

En parallèle du concours d'architecte, ont été lancés des appels d'offre dans des domaines purement technique, notamment le choix d'un cabinet d'ergonomes.

2) L'objet de la restructuration :

M. CASTELLS explique que les éléments soumis au concours d'architecte, notamment les dimensions des espaces et locaux restructurés ou bâtis, peuvent être amenés à évoluer.

Les travaux annoncés devraient impacter, entre autres, les entrées, la demi-pension et le terrain de sport.

a. Les entrées

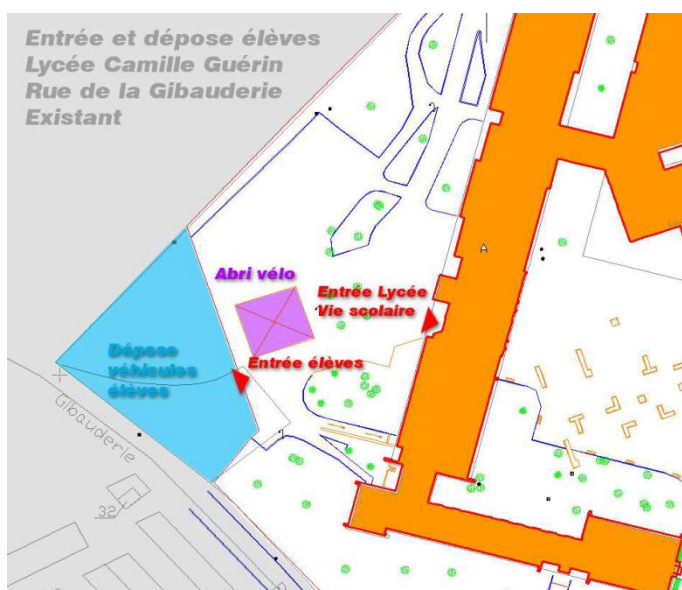
A terme, l'entrée des livreurs se fera rue de la Gibauderie au niveau de l'actuel parking des personnels (cette zone sera strictement définie afin d'être étanche aux élèves).

L'entrée du bâtiment A, du côté de la vie scolaire, est amenée à évoluer et à être réaménagée. M. Peycli explique que la configuration actuelle est accidentogène : la rue de la Gibauderie est une voie à double sens étroite et les circulations conjugués de véhicules et de piétons aux heures de pointes sont source de craintes. De même, il n'existe que deux places d'arrêt-minute et aucune place de stationnement pour les bus scolaires.

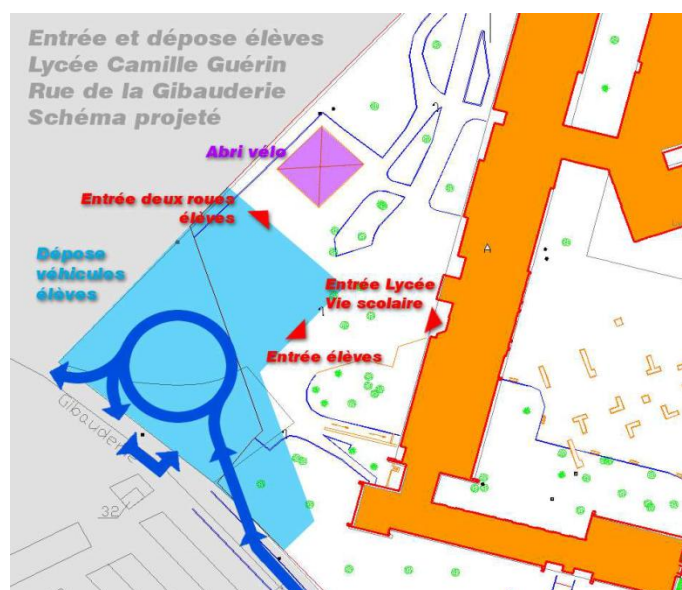
Ce constat conduit à :

- créer des zones de dépose-bus et de dépose-véhicules distinctes (le circuit véhicule sera agrandi et redessiné pour optimiser le trafic et la sécurité des usagers).

- réorganiser les flux afin de séparer clairement véhicules et piétons.
- déplacer l'abri vélo pour permettre à la vie scolaire d'avoir un visuel sur l'entrée des élèves.



Configuration actuelle



Configuration au 31/12/2017

b. La demi-pension et le terrain de sport

Le bâtiment de la demi-pension va être déconstruit et dans le même temps, en lieu et place de l'actuelle chaufferie, un projet de chaufferie bois est à l'étude.

La zone de restauration existante va être disqualifiée et constituée à terme en zone verte, en espace paysager. Mme PALISSE s'interroge sur une alternative à cette déconstruction qui serait de réaménager ce lieu en préau ou en salles d'étude.

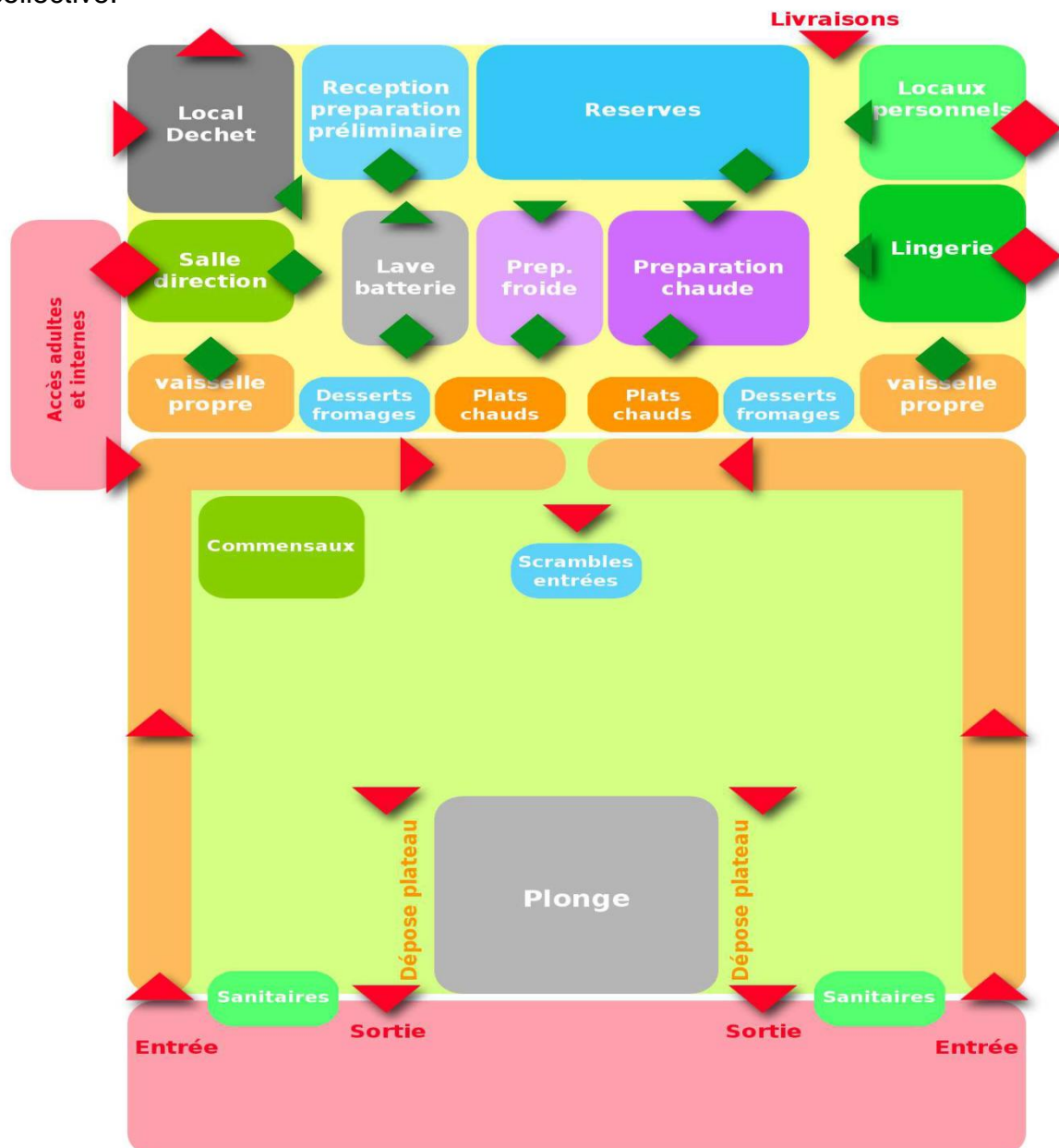
M. CASTELLS explique que cette solution ne peut être envisagée car budgétairement beaucoup trop coûteuse.

L'implantation du futur restaurant scolaire implique un déplacement du terrain de sport.



A Mme LAVERGNE, qui affirme la nécessité pour l'EPLE de bénéficier d'une piste de 250 mètres, M. CASTELLS répond que le terrain sera décalé, mais de dimension identique. Il en ira de même pour les installations sportives du collège : le plateau combiné pour sport collectif de petit terrain ne sera pas réduit.

Après avoir expliqué le principe de nouveaux cheminements du lycée et de la résidence des CPGE vers la demi-pension (cheminements isolés par le biais d'aménagements paysagers), M. CASTELLS présente le schéma fonctionnel de la nouvelle restauration collective.



✓ Les circulations

Les flèches vertes du schéma représentent le circuit propre (les préparations et les déchets alimentaires ne doivent pas se croiser suivant les principes de la « marche en avant »).

Les flèches rouges détaillent le circuit fonctionnel :

- Il y aura deux entrées bien distinctes et une double ligne de self mais un unique espace d'attente commun (espace d'une superficie de 240 m² pouvant accueillir environ 800 personnes),
- Le passage des usagers se fera successivement aux : plateau/vaisselle propre – dessert – plats chauds puis, dans la salle de restauration elle-même, un accès libre sera offert aux entrées via un îlot déporté (de type salad'bar),
- La plonge sera elle constituée d'un îlot unique mais de deux lignes de dépôts.

La logique générale est de fluidifier le passage des élèves et de réduire les temps d'attente tout en conservant, à minima, la diversité d'entrées et de plats offerte actuellement par la restauration de l'établissement.

✓ La salle de restauration

La combinaison de la zone de repas et de la plonge représentera un espace total de 1500 m². La salle de restauration sera commune aux élèves du collège, du lycée et aux enseignants, une modulation de l'espace pourra être faite par le biais de claustras (seule sera individualisée une salle d'hôtes destinée à des repas de travail).

Le mélange d'élèves de collèges et lycée sur un même espace pose la question de leur cohabitation : il est répondu par M. CASTELLS que des expériences dans des configurations similaires ont été très positives.

La distribution du mobilier sera aussi adaptée aux différences de tailles des élèves de collèges et de lycée.

✓ Vestiaires et lingerie

La lingerie est appelée à se rapprocher de la restauration. De même, les vestiaires auparavant distincts pour les personnels du service général et de la restauration seront centralisés au niveau de ce même espace.

II. Questions diverses

Mme AVERTY Léa s'interroge sur le fait qu'il n'y a pas toujours d'entrées chaudes à 13h, ce à quoi il lui est répondu que la distribution d'entrées se fait de façon aléatoire au restaurant scolaire : des élèves pourront certains jours ne pas avoir d'entrées chaudes à 12h30 alors que d'autres en auront à 12h45, afin de préserver une équité de traitement.

Est posée également la question de la qualité des jus de fruits (quant ils ne sont pas pressés, ils seraient nettement moins bon) : M. Peycli indique que les marchés sont engagés pour 2015, mais que la question sera à l'étude, à la prochaine mise en concurrence.

Enfin, suite à la demande de Mme MONCELON Marianne d'une meilleure information sur la contenance des plats à destination des élèves allergiques, M. DEVANNE Christophe propose de travailler sur l'affichage des contenus.

14h30 : Fin de la réunion