

Compte rendu du 9 décembre 2015

Commission restauration

Membres présents :

- Mme SHEMWELL Hélène, Conseillère régionale
- M. BEUCHOT Philippe, proviseur du lycée
- M. PEYCLI Alain, Intendant du lycée
- Mme CLAQUIN Nicole, Chargée d'opération
- M. PAYET Samuel, Attaché d'Intendance
- Mme NIEUTIN Gloria, Professeur lycée
- M. DEVANNE Christophe, Chef de cuisine
- M. SOUESME, Professeur collègue
- Mme BERTEAU Valérie, Professeur collègue
- Mme COURTIN Patricia, Intendance
- M. ROSSIGNOL Jean-Michel, Adjoint technique
- Mme BELIARD Catherine, infirmière du lycée
- M. CHENIGUER Farés, Principal collègue
- Mme BALLETT Nolwen, parent d'élève
- Mme DESHOULIERES I, parent d'élève
- M. LEVESQUE Joël, Parent d'élève
- M. COLLY Guy, Professeur
- Mme BERTRAND Claire, Professeur
- BERTRAND Victoire, élève lycée

Membres excusés :

- CHENG CLAVEL L., élève
- DELAVAL C.
- Mme LAVERGNE Sylvie, Professeur
- Mme GERMAIN Catherine, parent d'élève
- Mme TOCHON Viviane, Professeur

13h10 : début de la réunion

Madame SHEMWELL, Conseillère régionale informe les membres de la commission de sa satisfaction d'avoir vu aboutir le projet de restructuration de la restauration, le marché ayant été signé avec le cabinet d'architectes retenu à l'issue du concours.

M. PEYCLI remercie toutes les personnes présentes et tout particulièrement Mme la Conseillère Régionale, Madame SHEMWELL.

ORDRE DU JOUR :

I. Jus d'oranges du petit-déjeuner des internes

Un appel d'offres a été lancé pour l'achat de jus d'oranges.

Suite à la commission de dégustation à laquelle ont participé des élèves internes, il a été décidé à l'unanimité de changer le concentré par du pur jus.

Durant la période de novembre à février, une machine à presser les oranges permet de distribuer aux élèves du jus de fruits frais au petit-déjeuner les lundi, mercredi et vendredi.

Les autres jours les internes peuvent disposer de pur jus multivitaminé ou de jus de pommes.

En dehors de cette période, il sera servi du pur jus d'oranges.

II. Repas froids

Suite à la commission de dégustation qui s'est tenue en juin dernier pour les repas froids, il a été décidé de proposer deux menus au choix :

- Une salade napolitaine au thon
- ou une salade cantonnaise au surimi
- Un pâté de volaille
- ou une mousse de canard
- Une compote de pommes
- ou une compote pommes-mirabelle

III. Orientation bio

Un élément bio, pain, légumes, laitage, fromage ou fruit sera introduit quotidiennement dans les repas présentés, en plus des repas bio proposés régulièrement.

IV. Mise en place du parrainage

Si un élève a oublié sa carte de self, Il va pouvoir passer au self grâce un code pré-enregistré qui lui aura été remis, et l'aide d'un camarade.

L'élève "parrain" aura juste à passer deux fois sa carte. Une fois pour lui et une fois pour celui qui a oublié sa carte avec le code.

Les bornes sont installées dans le hall du bâtiment CPGE et à l'accueil du lycée.

V. Paiement par internet

Le ministère des finances développe un outil de paiement par internet qui à terme sera mis à la disposition des établissements publics. Lorsqu'il sera opérationnel le lycée envisagera son déploiement pour permettre aux familles d'accéder à ce moyen de paiement

VI. Programmation de la restructuration de la restauration scolaire

1) Calendrier des opérations :

Mme CLAQUIN présente une esquisse de la nouvelle construction.

- Suite au concours d'architectes, c'est le cabinet LANCEREAU MEYNIEL de Poitiers qui a été retenu. Le projet a été signé le 8 décembre 2015.
- les travaux commenceront normalement début 2017 pour une durée prévisible de 18 mois.
- la livraison des locaux est attendue pour la rentrée 2018.
- le changement des huisseries des logements sera effectué entre le 15 juin et le 15 septembre 2016.

2) L'objet de la restructuration :

Comme cela avait été annoncé lors de la précédente commission, les travaux vont impacter les entrées, la demi-pension ainsi que le terrain de sport.

Un ergonome travaille en collaboration avec les équipes de restauration.

La disposition des différents éléments du self sera amenée à évoluer.

L'entrée des livreurs se fera comme prévu, rue de la Gibauderie au niveau de l'actuel parking des personnels. Ce parking devrait conserver le même nombre de places qu'actuellement.

L'ancienne restauration sera partiellement démolie et le terrain de sport déplacé. Le bâtiment abritant la chaufferie sera conservée. La zone de restauration existante va être réaménagée en espace paysager.

Il y aura des panneaux photovoltaïques sur la toiture de la cuisine. L'objectif pour ce bâtiment à énergie positive est de consommer le moins possible.

La façade au nord sera coupée par la laverie. L'attente des élèves s'effectuera dans un espace ouvert et couvert.

Le cheminement des collégiens, des lycéens et des étudiants CPGE se fera de part et d'autre du terrain de sport et du gymnase.

A l'intérieur, des sanitaires et des bornes sont prévues pour le passage par badge.

Un scramble et un espace chaud (disposition à revoir avec l'ergonome et les agents) seront implantés dans l'espace dédié aux convives.

La salle de restauration (env. 750 pl.) sera disposée de façon symétrique pour le collège et le lycée avec possibilité de séparation, notamment pour le soir. Les horaires de passage actuels seront maintenus, pour réguler les flux, les lycéens pourront passer après les collégiens dans la même file.

Il y aura une seule chaîne de lavage avec une dépose des plateaux et un tri par les élèves, sans dérochage.

Un système de transport sous-vide des déchets sera installé, en vue d'une méthanisation.

Enfin une attention particulière devra être apportée au mobilier.

Les personnes présentes se disent très satisfaites du projet.

Un retour très positif sur les repas servis est également souligné par les représentants du collège et les parents d'élèves.

VII. Sécurisation de l'ensemble immobilier

Pour la mise en œuvre du plan Vigipirate, la cité scolaire doit être sécurisée. Des lecteurs de badges seront installés en 2016 pour les portillons du lycée et du collège. Il s'agira des mêmes badges que ceux utilisés pour l'accès au restaurant scolaire.

15h04 : Fin de la réunion