

Compte rendu du 17 juin 2016

Commission restauration

Membres présents :

- M. PEYCLI Alain, Intendant du lycée
- M. CHENIGUER Farés, Principal collègue
- Mme CLAQUIN Nicole, Chargée d'opération
- M. DEVANNE Christophe, Chef de cuisine
- Mme BELIARD Catherine, infirmière du lycée
- Mme NIEUTIN Gloria, Professeur lycée
- M. SOUESME, Professeur collègue
- M. LEVESQUE Joël, Parent d'élève
- M. COLLY Guy, Professeur lycée
- Mme BERTRAND Claire, Professeur lycée
- M. PAYET Samuel, Attaché d'Intendance
- Mme COURTIN Patricia, Intendance
- M. CHAUMET Sébastien, élu CA
- Mme CHEVAILLIER Henriette, Agent technique / Lingère
- DIAGNE Moustapha, stagiaire IRA

Membres excusés :

- M. TIRANT Benoît, Conseiller régional
- Mme LAVERGNE Sylvie, Professeur lycée
- Mme DUREPAIRE Christine, Adjoint Technique Restauration
- Mme CHARRUYER Caroline, Agent technique / Lingère

13h10 : début de la réunion

M. PEYCLI remercie toutes les personnes de leur présence et tout particulièrement Mme CLAQUIN, Chargée d'opération à la Région Aquitaine Limousin Poitou-Charentes (ALPC).

ORDRE DU JOUR :

1. Reconstruction restauration : présentation de l'Avant Projet Sommaire

Mme Claquin présente les contours du projet de restructuration de la restauration : l'ancienne restauration doit être démolie et reconstruite dans la zone sud de la cité scolaire Camille Guérin, rognant sur l'actuel terrain de sport qui sera amené à être déplacé.

Le nouveau bâtiment de la demi-pension sera à énergie positive (BEPOS) avec notamment des panneaux photovoltaïques apposés le long de sa toiture.

Concernant l'accessibilité de la cité scolaire Camille Guérin à la fin du projet et la circulation autour des deux établissements, il est noté que le nombre de places de parking devrait être légèrement supérieur à terme (10 à 15 places supplémentaires).

M. Colly pose la question de la circulation des poids lourds aux abords du lycée et notamment sur l'avenue du 11 Novembre : un circuit a été dessiné à leur attention à l'angle de cette avenue et de la rue de la Gibauderie.

M. Colly s'interroge également sur la circulation en camionnette à l'intérieur du site, cette circulation est possible dans la configuration actuelle, il n'y a pas encore eu de réflexion en ce sens dans le déroulé à venir.

Mme Claquin présente les plans de la nouvelle demi-pension et le cheminement des élèves.

L'accès des usagers se fera via des galeries couvertes et bordées de résilles. Le dessin de ces résilles devra être retravaillé afin d'empêcher les élèves d'y grimper.

La lingerie est déplacée et fera partie intégrante d'un grand espace vestiaire, commun à tous les personnels. Mme Chevallier s'interroge sur le fait que la laverie soit réduite d'environ vingt mètres carrés au regard de l'existant et sur la possibilité de faire du patio un bâtiment utilitaire : ce patio apporte de la lumière naturelle à l'ensemble, un changement de destination de ce local n'est donc pas envisageable.

La zone de repas sera commune aux collégiens et aux lycéens mais il sera possible d'établir une séparation au moyen de la pose de claustras. Les personnels disposeront d'une salle des commensaux individualisée.

Il y aura enfin une seule plonge mais trois zones de dépose destinées à prendre en charge jusqu'à vingt quatre plateaux minute.

Les déchets organiques seront acheminés vers les poubelles via un système d'aspiration intégré dans le plafond ou en sous-sol.

Un projet de revente de ses déchets alimentaires est envisagé. Une entreprise de méthanisation installée à Sèvres-Anxaumont, dont les installations sont en mesure d'alimenter jusqu'à 1800 foyers, serait intéressée par un rachat de nos déchets organiques. Le problème majeur est aujourd'hui celui de leur acheminement vers ce centre : une mutualisation des moyens entre établissements serait intéressante à ce niveau.

2. Allergènes

Patricia Courtin explique que le décret 2015-447 du 17 avril 2015 rend obligatoire l'affichage des allergènes contenus dans les préparations alimentaires. Dans le cadre de la restauration de Camille Guérin les fiches produits relatives aux allergènes pouvant être contenus dans les préparations ont été mises à disposition en vue d'éventuelles demande de consultation.

Il apparaît que la façon dont sont pris en charge les élèves allergiques varie selon les établissements. Par exemple, au lycée Victor Hugo, les élèves allergiques apportent leurs propres repas mis dans des boîtes de couleurs différentes et conservées aux cuisines jusqu'à l'heure du repas.

M. Devanne fait remarquer que les cuisines de Camille Guérin ne sont informées que d'un seul projet d'accueil individualisé (PAI).

Mme Courtin souligne que le lycée Marguerite de Valois, qui revend des repas à l'extérieur de ses murs, dispose d'un dispositif vraiment élaboré en terme de fiches techniques mais aussi d'une diététicienne in situ, travaillant sur le dispositif, donc avec des moyens humains très supérieurs à la moyenne des établissements

3. Questions diverses

- Développement des achats « bio »

La restauration de Camille Guérin s'est engagée dans une politique d'achats « bio ». Il apparaît quelques difficultés notamment dans la recherche de fournisseurs en mesure de fournir d'importants volumes. La différence de qualité par contre, s'avère parfois criante avec le « non bio », c'est le cas par exemple du saumon bien meilleur en « bio ».

Il serait techniquement possible d'afficher des films ou des spots de quelques minutes sur les écrans du lycée afin de sensibiliser les élèves aux denrées issues de l'agriculture biologique.

- Turbo Self

Il existe au lycée Camille Guérin une borne Turbo Self permettant à un élève ayant oublié sa carte de se faire parrainer par l'un de ses camarades. Cette borne, ainsi que l'application INCB (disponible sur l'App store et le Play store d'Android) permettent à tous les utilisateurs du restaurant scolaire de consulter leur compte à tout moment.

- Télépaiement

Une convention doit être établie avec la Direction Générale des Finances Publiques (DGFIP) afin de permettre aux familles de régler leurs factures via un procédé de paiement en ligne. Elle va être proposée à l'approbation du prochain Conseil d'Administration.

14h55 : Fin de la réunion