

N-D du Roc : le nouveau self prend forme

Source : Journal Ouest-France du 26/02/2016 - Amélie BORGNE.

Le lycée Notre-Dame du Roc agrandit son restaurant scolaire. À la rentrée 2016, il pourra accueillir jusqu'à 1 300 élèves. Le projet s'élève à 5,5 millions d'euros.

Le lycée Notre-Dame-du-Roc poursuit sa métamorphose. Après la mise en service de deux internats à la rentrée 2015, c'est au tour du restaurant scolaire de faire peau neuve. Les travaux d'agrandissement du self ont débuté en mai dernier.

Le bâtiment actuel, qui date des années 1990, ne peut accueillir que 800 personnes. Or, le lycée compte aujourd'hui près de 2 000 élèves. Avec cette extension, la surface totale du restaurant passera de 1 500 m² à plus de 2 000 m². Ce qui permettra de servir jusqu'à 1 300 élèves.

Coût des travaux : un peu plus de 5,5 millions d'euros. Une somme conséquente que le conseil départemental accompagne à hauteur de 30 %, soit 1,6 million d'euros.

À l'étude depuis trois ans, le projet s'est fait en concertation avec le personnel et les parents d'élèves, au sein d'une commission de restauration. « **Nous avons souhaité améliorer les conditions d'accueil des élèves, ainsi que les conditions de travail du personnel** », justifie Daniel Arnou, directeur du lycée.

De nouveaux équipements

Quatorze personnes travaillent dans ce restaurant « autogéré », où tout se cuisine sur place. « **Nous avons fait intervenir un ergonome, un cuisiniste et la Région, pour nous aider à améliorer les gestes de la fabrication et du service, et pour déterminer quel matériel conviendrait le mieux** », explique Joël Brunet, responsable financier et technique du lycée.

Les travaux ne concernent donc pas seulement la salle de restauration. Les cuisines, les laveries et les espaces de conditionnement vont être déplacés et agrandis. Avec de nouveaux équipements, ou du matériel récupéré des anciennes cuisines.

Pour une pause déjeuner plus confortable, la direction mise sur une meilleure sonorisation des lieux : des plafonds rabaissés et un sol caoutchouté pour limiter les bruits.

Un « libre-service éclaté »

Le fonctionnement du restaurant va également changer. Le self traditionnel va laisser place à un libre-service éclaté, inspiré des cafétérias, avec des pôles entrées, plats chauds, et desserts. « **Cela permettra de diluer la circulation des élèves en leur évitant de faire la queue** », affirme Daniel Arnou.

Pour aider les lycéens à s'approprier ce nouveau mode de restauration, la direction prévoit d'embaucher une personne en service civique. Celle-ci sera notamment chargée de sensibiliser les

élèves au non-gaspillage. « Dans le cadre de notre Plan nutrition santé, nous nous engageons à ce que les lycéens consomment ce qu'ils prennent, sans rien jeter », affirme Daniel Arnou.



On peut déjà distinguer, à gauche sur la photo, l'extension de l'actuel restaurant scolaire du lycée Notre-Dame-du-Roc. |