

MERCREDI 11 DECEMBRE 2019

Cadre idéal pour la pause méridienne des collégiens de Denfert-Rochereau à Saint-Maixent

Depuis début novembre, les quelque 469 demi-pensionnaires (effectif total de 549) du collège Denfert-Rochereau déjeunent au sein d'un restaurant scolaire spacieux, aux couleurs douces et au mobilier épuré. **" Le Département des Deux-Sèvres veille à ce que les collégiens bénéficient d'une pause méridienne de qualité. Ce temps de répit participe au bien-être physique et intellectuel des collégiens. C'est donc au nom de la réussite des collégiens, priorité politique affichée par la majorité dès le début du mandat, que la collectivité investit dans les établissements et notamment au sein des restaurants scolaires "**, souligne Gilbert Favreau, président du Conseil départemental des Deux-Sèvres.

Un restaurant scolaire fonctionnel, esthétique et aéré

Pour permettre aux collégiens de déjeuner dans un cadre agréable et garantir de bonnes conditions de travail aux agents, le Département a décidé de construire un nouveau restaurant scolaire doté :

- d'une salle à manger pour les élèves de 265 m² offrant 208 places assises ;
- d'une salle des commensaux de 37 m² ;
- de cuisines de 310 m² pouvant assurer la fabrication quotidienne de 1000 repas et donc desservir les écoles maternelle et primaire ainsi que le collège de La Mothe-Saint-Héray ;
- de sanitaires de 21 m² ;
- de locaux pour les agents de 53 m².

Ce nouveau restaurant permet d'améliorer l'accueil des élèves, les conditions de travail des agents et les conditions de production des repas.

La toiture terrasse du bâtiment restauration, accessible par une passerelle, sera aménagée pour offrir 400 m² de cour supplémentaire et un plateau sportif.

Cette première phase de travaux a eu cours de septembre 2018 à début novembre 2019. Elle est suivie d'une seconde phase qui s'achèvera en avril 2020 et comprend la construction de nouveaux sanitaires de 35 m², une infirmerie de 37 m² et un préau de 170 m². Coût total de ce chantier : 3,1 million d'euros TTC.

Parallèlement à ces travaux d'extension une réfection de la chaufferie à gaz existante a été réalisée par l'entreprise saint-maixentaise CB ELEC pour un montant de 82 483 euros HT.

Une équipe renforcée en cuisine pour produire 860 repas par jour

Chaque jour, quelque 860 repas sont préparés pour restaurer les collégiens saint-maixentais mais aussi les élèves de l'école primaire et du collège de La Mothe-Saint-Héray. Pour cela, trois chefs cuisiniers sont à pied d'œuvre dès 6 h, chaque matin, pour confectionner l'ensemble des repas et assurer la desserte des convives du collège et des sites distants. Pour la mise en place de cette nouvelle configuration, les services du Département ont accompagné la nouvelle équipe grâce à des formations spécifiques sur ces nouveaux équipements, par l'achat de matériel d'entretien adapté à de bonnes conditions de travail pour les agents et l'achat de matériel d'exportation pour assurer les liaisons entre Saint-Maixent et La Mothe-Saint-Héray, cela dans le strict respect des conditions d'hygiène.

Qualité et produits locaux dans les assiettes des élèves de Saint-Maixent et de La Mothe-Saint-Héray

Le Département mène une politique volontariste en matière de qualité alimentaire avec la mise en place de bonus pour renforcer la part du local et du bio dans les 2 millions de repas servis chaque année scolaire. Au collège Denfert-Rochereau, les niveaux d'approvisionnement local et biologique s'établissent respectivement à 59,44 % et 19,70 %. De bons résultats qui s'invitent donc également dans les assiettes des collégiens et des élèves de La Mothe-Saint-Héray.

L'établissement a structuré son réseau d'approvisionnement auprès de 24 fournisseurs locaux, générant pour eux un chiffre d'affaires de 68 880 euros dont 19 710 euros au titre de l'agriculture biologique depuis le 21 janvier 2019. A noter également que le collège est très impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment par des actions de sensibilisation via l'affichage des produits locaux, bio et fait-maison ainsi que la mise en place de plats " petite et grande faim ".

CONTACT PRESSE

Delphine PERONNET

Direction du Cabinet et de la Communication
Tél : 05 49 06 63 48 / Port : 06 63 21 57 51



www.deux-sevres.fr