

Afin d'échanger et de pouvoir répondre à certaines revendications lycéennes sur les conditions de vie au lycée, Mme la Proviseure a souhaité rencontrer les élèves en présence de M. Pousson, gestionnaire du lycée, les 03 et 04 décembre 2018. Plusieurs sujets ont été débattus pour améliorer la vie au lycée.

#### Accès à davantage de lieux de travail et à la salle de musculation :

Les élèves demandent de pouvoir accéder à la salle de musculation en présence d'un adulte entre 18H et 20H certains jours de la semaine. Ils demandent également de pouvoir disposer de davantage de lieux de travail.

Mme la Proviseure leur répond qu'elle a sollicité l'équipe de maintenance informatique de la Région pour mettre sur le réseau informatique du lycée la salle d'étude du bâtiment C. Les élèves devraient ainsi pouvoir très rapidement disposer d'une salle équipée d'ordinateurs pour travailler en autonomie en dehors de leurs cours. Pour la salle de musculation, cette salle sera ré-ouverte à compter du 11 décembre 2 jours par semaine.

M. Pousson indique aux élèves du CVL qu'ils doivent davantage prendre part à la gestion de la maison des lycéens s'ils veulent voir se concrétiser de nouvelles actions en leur faveur (achat de mobilier pour salle de détente, etc.).

#### Hébergement

Les élèves ont constaté depuis la rentrée de nombreux dysfonctionnements s'agissant de la production d'eaux chaudes à l'internat et des débits insuffisants sur de nombreuses douches d'internat. Au dortoir des filles, il est également signalé dans une douche une infiltration d'eau dans le faux plafond.

M. Pousson explique que la maintenance des installations de chauffage et d'eaux chaudes sanitaires est de la responsabilité partagée de la société Inter énergie et du lycée. Des opérations lourdes de contrôle et de maintenance ont été programmées le 11 décembre sur l'ensemble des installations pour solutionner ce problème. Les élèves internes seront tenus informés des réparations. Pour le faux plafond abîmé dans l'une des douches de l'internat des filles, des travaux de réparation sont prévus par la Région.

#### Restauration

Avant de parler des menus proprement dit, les élèves souhaitent que soit rétabli un ordre de passage pour fluidifier l'entrée au self.

Mme la Proviseure leur indique que la mise en place d'un ordre de passage sera expérimentée dans les prochains jours.

S'agissant des repas servis au self, les élèves font part d'un certain nombre de remarques :

- Pour le petit déjeuner, ils sont très satisfaits mais demandent un certain nombre d'ajustement :
- Les oeufs à la coque sont parfois servis en nombre insuffisants ;
- Souhait d'avoir des céréales et du fromage tous les matins ;

Les élèves regrettent également de devoir se lever de table pour prendre un yaourt ou un complément de pain. Ils souhaitent que la table de tri soit de nouveau mise en fonctionnement.

➤ Pour le repas de midi, les élèves sont satisfaits dans leur ensemble des repas servis notamment en termes de qualité. Ils déplorent malgré tout un manque de choix sur le plat principal et sur le dessert. Ils évoquent parfois des différences de menu entre les 1ers et les derniers servis et souhaitent que la corbeille de fruits soit réintroduite. Les élèves soulignent aussi qu'une des fontaines à eau fonctionne mal.

Parmi les menus plébiscités, les élèves citent en particulier le poisson frais (saumon), le couscous et la raclette.

➤ Pour le repas du soir, les élèves considèrent que les quantités servies sont souvent insuffisantes notamment lorsque le menu prévoit en plat principal une pizza, des croissants aux jambons, des wings, etc. Ils demandent que l'accompagnement pour ces plats en particulier soit plus consistant.

Les lycéens souhaiteraient également avoir plus souvent des pâtes au dîner. En revanche, les soupes "faites maison " sont particulièrement appréciées.

Avant de répondre, M. Pousson fait une présentation globale du dispositif du self : le personnel, les commandes et le lycée bio engagé. M. Pousson indique que l'équipe de restauration du lycée est constituée de 6 personnes pour préparer environ 900 repas jour sans compter le petit déjeuner. Le restaurant scolaire du lycée dispose d'un budget de près de 500 000€. Le lycée achète 20 % de denrées bio et 45 % des approvisionnements sont locaux. Le lycée est un partenaire économique important pour de nombreux agriculteurs locaux. Un effort particulier est également fait en matière de qualité nutritionnelle et sanitaire des denrées. Le lycée de Navarre avec d'autres lycées de Nouvelle Aquitaine est précurseur sur le plan national dans le combat contre l'introduction d'additifs alimentaires jugés dangereux pour la santé. Cette politique a effectivement un coût, ce qui implique parfois moins de choix dans l'assiette notamment sur le plat principal.

Pour les différentes remarques formulées par les élèves, Mme la Proviseure et le gestionnaire répondent que l'ensemble des pistes d'améliorations proposées par les élèves seront étudiées. Un nouveau point sera réalisé fin janvier. Les délégués de l'internat seront associés à cette prochaine réunion.

Fait à Saint Jean Pied de Port, le 12/12/2018

Mme la Proviseure  
M. le Gestionnaire