



Rentrée dans les collèges :

Un protocole spécifique pour un accueil dans des conditions sanitaires optimales

Poitiers, le 14 mai 2020

Avant la rentrée des élèves : nettoyage-désinfection complet et préparation des locaux

La reprise d'activité dans les collèges publics a eu lieu dans les établissements du département à compter du 5 mai, date à partir de laquelle les agents du Département ont effectué un **nettoyage-désinfection complet ainsi que l'aménagement des salles de classes**.

Les salles de classes ont été préparées pour accueillir **15 élèves au maximum**, et ce en fonction de la surface de la salle :



1 mètre minimum doit séparer chaque mobilier,

Le mobilier non utilisé doit être stocké si possible hors de la classe, ou, si les capacités de stockage de l'établissement ne le permettent pas, dans la salle elle-même. Dans cette dernière éventualité, les mobiliers non-utilisés devront être empilés et balisés (avec une signalétique type rubalise par exemple) afin d'empêcher leur manipulation.

- Les locaux et salles désinfectés mais non utilisés à compter du 18 mai sont condamnés par une affiche informative sur la porte d'entrée, et doivent être interdites d'accès à tous.



- Un **balisage** (par des bandes de marquage par exemple) a été effectué au sol afin que les usagers respectent les mesures de distanciation physique, notamment à la sortie des cars scolaires, l'entrée des sanitaires, à l'entrée (ou sortie) du réfectoire, ainsi que dans les circulations (entrée des salles), la cour de récréation...
- Un **distributeur de gel hydroalcoolique** a été mis à disposition a minima dans le hall d'accueil du collège, ainsi que dans chaque salle et bureau.

Conformément au protocole départemental de pré-reprise, les agents de maintenance ont effectué la veille bâtiminaire et les visites nécessaires et urgentes relatives aux contrats de maintenance ne pouvant pas être reportées, se sont assurés de la réalisation des entretiens habituels de maintenance effectués quelques jours avant la rentrée, et ont neutralisé le mobilier extérieur et matérialisé sa condamnation par une signalétique (rubalise notamment).



Des poubelles (sans couvercle et à ouverture au pied uniquement) ont été disposées dans les établissements afin de traiter les déchets potentiellement contaminés.

A partir du 18 mai à la reprise : un accueil dans des conditions sanitaires optimales



Certains groupes d'élèves reprennent la classe selon des conditions aménagées. Un protocole spécifique est mis en oeuvre afin de les accueillir, ainsi que les personnels de la communauté éducative, dans des **conditions sanitaires optimales**.

Les procédures ont été modifiées. L'organisation du travail des agents de la collectivité est établie par la Direction de l'Education et des Bâtiments du Département et non plus par chaque établissement afin d'harmoniser les pratiques dans les collèges.

3 types d'horaires sont mis en place : équipe du matin, de la journée, et du soir couvrant à elles trois une amplitude de **6h à 19h**.

Le port du masque est obligatoire pour les agents.

Si l'établissement nécessite le positionnement d'un agent technique à l'accueil pour fonctionner, celui-ci est maintenu.

L'agent chargé de l'accueil a notamment pour missions :

- d'effectuer les tâches de lingerie (avec les équipements de protection individuelle nécessaires),
- d'effectuer la distribution des bouteilles d'eau le matin dans les salles occupées par les élèves
- d'effectuer l'accueil physique et téléphonique.

Les établissements ont dû s'assurer que les protections barrières nécessaires ont été mises en place (vitre ou plexiglas),

Maintenance : priorité à la sécurité

La mission "maintenance et espaces verts" est uniquement axée sur les **priorités en termes de sécurité pour l'établissement et ses usagers**. Les agents de maintenance sont ré-affectés partiellement à l'entretien et à la désinfection des locaux afin de renforcer l'équipe d'entretien. Ils ont bénéficié d'explications des techniques de nettoyage et désinfection par les agents d'entretien.

Les chantiers identifiés comme non-urgents (peinture de salle, espaces verts...) sont reportés. Par contre, la veille bâtiminaire, les visites des entreprises pour les contrats de maintenance et d'entretien, les réparations urgentes... doivent être réalisées en priorité.

Restauration scolaire

La restauration scolaire reprend le 18 mai 2020 pour les élèves demi-pensionnaires présents (des groupes accueillis uniquement) et certains commensaux, dans des conditions aménagées pour tenir compte de la situation actuelle.

La reprise de la restauration scolaire est effective dans tous les collèges, pour tous les demi-pensionnaires accueillis, même s'ils sont accueillis par demi-journée.

Les établissements ne peuvent fermer la demi-pension le mercredi si elle est ouverte habituellement.

Bruno BELIN, Président du Conseil Départemental, a annoncé la prise en charge totale par le Département du reste à payer par les familles des frais de demi-pension du 3ème trimestre des élèves demi-pensionnaires.

Fourniture d'un repas froid aux élèves accueillis

La restauration prendra la forme d'un repas froid, préparé sur place et emballé par l'équipe de restauration.

En fonction du nombre de repas à préparer, certains seconds ou aides de cuisine n'auront pas besoin d'intervenir en restauration et seront donc ré-affectés à l'entretien et à la désinfection des locaux. Ils ont bénéficié comme les agents de maintenance d'explications des techniques de nettoyage et de désinfection des salles de classe par les agents d'entretien.

Le repas froid sera servi dans des contenants **type “plateau repas” disposant d’un couvercle**. Les contenants **sont jetables, si possibles recyclés et recyclables**.

Ce plateau devra être accompagné d’un kit couverts 4 éléments (fourchette, couteau, cuillère et serviette). Le repas froid sera composé d’une entrée, d’une viande froide ou poisson froid, une salade à base de féculents ou légumineuses, d’un fromage et d’un dessert,

- le repas froid devra systématiquement être accompagné d'une bouteille d'1/2L d'eau minérale et d'une portion de 30g à 40g de pain,
- les denrées non travaillées/préparées devront être préalablement désinfectées : fruits crus, pots de yaourts, fromages individuels, et ce conformément à la procédure “BP25 - la désinfection des végétaux” du PMS départemental,
- le respect de la diversité et de l'équilibre alimentaire au mieux, la proposition de menus végétariens
- les repas froids seront réalisés au moyen de produits frais, de saison et non-transformés au maximum,
- le « dressage » des repas froids doit être réalisé au moyen de gants.

Les repas froids des élèves demi-pensionnaires présents ayant un Projet d’Accueil Personnalisé pour allergie(s) alimentaire(s) sont adaptés.

Les repas froids seront servis selon deux options :

- **récupérés par les élèves à l’entrée ou la sortie du réfectoire**, à l’extérieur si possible (selon la configuration de la restauration). Les élèves doivent se laver les mains au point d’eau de la restauration (ou à défaut, avec du gel hydroalcoolique) avant de récupérer leur repas froid. Cette partie du réfectoire, ou du couloir du réfectoire, fera l’objet d’une désinfection par le chef de cuisine après le service,
- **emmenés directement dans les classes** par le chef de cuisine / agent de maintenance.

Cas particuliers des collèges Jean Moulin et Ferdinand Clovis Pin de Poitiers

Ces établissements ne pouvant plus bénéficier de la restauration par la Région Nouvelle-Aquitaine, le collège France Bloch Sérazin de Poitiers assurera la production et la livraison des repas froids des demi-pensionnaires des collèges Jean Moulin et Ferdinand Clovis Pin de Poitiers. La livraison s’effectuera dans une camionnette frigorifique afin de respecter la chaîne du froid.

Des moyens humains supplémentaires seront affectés au collège France Bloch Sérazin pour effectuer la production et la livraison. Celui-ci prendra en charge financièrement l’achat des contenants alimentaires, les denrées ainsi que la livraison de la camionnette frigorifique. Le collège France Bloch Sérazin sera remboursé intégralement de ses frais par le Département.

Cas particulier du collège Joachim du Bellay de Loudun

La livraison des plats chauds était assurée par un prestataire privé depuis le 1er janvier 2020, prestation qui a été suspendue dès le 16 mars. Au vu du faible nombre repas froids à préparer pour les élèves du collège Joachim du Bellay, la préparation des repas froids sera effectuée sur site, au collège, par le responsable d'office livré.

Cas particuliers des collèges André Brouillet de Valence-en-Poitou et René Cassin de L'Isle Jourdain

La collectivité ayant en charge la restauration des élèves de primaire et de maternelle de la Commune de L'Isle-Jourdain et de Valence-en-Poitou a souhaité continuer à appliquer les dispositions de la convention liant la Commune, le Département et le collège. Les agents des collèges de L'Isle-Jourdain et de Valence-en-Poitou fourniront, en plus de ceux des collégiens, les repas froids pour les élèves de primaire et maternelle de la Commune.

Restauration des commensaux

À titre exceptionnel, l'accès à la restauration scolaire à compter du 18 mai est réservé à certains commensaux : surveillants d'externat, infirmiers et infirmières scolaires, agents techniques territoriaux et agents techniques de l'Éducation nationale, personnels de l'équipe de direction du collège, personnels concourant exceptionnellement à l'encadrement des élèves dans les classes sur le temps de pause méridienne.

Au même titre que les élèves, un repas froid leur sera servi.

Les agents déjeunant sur site veilleront au respect des gestes barrière, notamment en se tenant à 1 mètre de distance minimum les uns des autres.

Entretien des locaux et désinfection

Afin de garantir l'accueil des élèves dans des conditions sanitaires optimales, **le travail des agents est majoritairement focalisé sur le nettoyage et la désinfection des locaux (salles de cours, sanitaires, nettoyage des bureaux et circulations)**. Quasiment tous les agents techniques territoriaux vont effectuer des tâches d'entretien et de désinfection des locaux : agents polyvalents d'entretien et de restauration, aides de restauration, seconds de cuisine, chefs de cuisine ainsi qu'agents de maintenance.

Le nettoyage d'une salle de cours prendra en moyenne 1h30 contre 20 mn en temps habituel.

Dans les collèges n'ayant pas d'agent positionné sur des missions d'accueil, les agents affectés à l'entretien seront également amenés à s'occuper de l'activité lingerie ainsi que de la distribution des bouteilles d'eau aux élèves.

Entretien des classes d'enseignement

Les agents ont pour consigne d'assurer la désinfection des salles d'enseignements utilisées pour l'accueil des élèves et des équipes pédagogiques, ainsi que des sanitaires.

- **chaque groupe d'élèves est affecté à une salle pour la journée entière, et chaque élève gardera la même place,**
- 1 chiffon microfibre et 1 produit désinfectant (ou des lingettes désinfectantes à défaut) seront mis à disposition dans chaque salle utilisée afin de permettre aux professeurs de désinfecter des surfaces ou matériels. Les chiffons microfibrés seront lavés et changés chaque jour,
- les portes intérieures doivent être systématiquement maintenues en position ouvertes avec une cale (seulement s'il est nécessaire de maintenir la porte ouverte) afin d'éviter tout contact inutile avec les poignées.

Concernant les locaux et salles avec moquette au sol, il y a deux options d'entretien :

- le collège possède un aspirateur à filtre HEPA (filtre à air à haute efficacité, filtrant) et il est possible de nettoyer et désinfecter ces salles, qui peuvent alors être utilisées,
- le collège ne possède pas d'aspirateur à filtre HEPA et ne peut donc faire le nettoyage et la désinfection nécessaires, alors ces salles ne seront pas utilisées.

Entretien des locaux hors classes

Sanitaires élèves

- **1 seul bloc par sexe** doit être ouvert, les autres devant être condamnés. 1 agent sera dédié toute la journée à chaque bloc sanitaire
- Les agents affectés auront pour missions de :
 - organiser le flux des élèves dans les sanitaires et de les surveiller,
 - s'assurer que les élèves se laveront les mains avant d'entrer dans le sanitaire, et en sortant,
 - pour des raisons d'hygiène, s'assurer que les élèves ne boiront pas d'eau directement au robinet des lavabos des sanitaires (une bouteille d'eau sera mise à disposition chaque matin pour chaque élève),
 - s'assurer que les élèves s'essuieront les mains avec l'essuie-mains,
 - nettoyer et désinfecter les sanitaires après chaque passage
 - veiller au réapprovisionnement constant en savon et essuie-mains.

Infirmierie

Quand l'infirmierie est utilisée, les agents devront assurer une désinfection de la même manière que les autres salles. Ils mettront à disposition de l'infirmière plusieurs chiffons microfibrés et un produit désinfectant afin qu'elle puisse procéder à la désinfection après chaque passage d'élèves dans l'infirmierie et/ou dans les sanitaires de l'infirmierie. Selon la situation, si un nettoyage spécifique doit être fait, un agent d'entretien non mobilisé aux sanitaires pourra être sollicité.

Il est recommandé de remplacer les tissus utilisés dans l'infirmierie (couvertures des lits) par des housses ou draps jetables. Dans le cas contraire, les couvertures, draps et taies d'oreillers devront être prises en charge par l'agent chargé de la lingerie de l'établissement.

Bureaux administratifs et bureau des surveillants

Ces locaux seront nettoyés tous les jours par l'agent de maintenance (poubelles, sols, photocopieur...).

Chaque personnel administratif utilisant les bureaux désinfectera son poste (clavier, téléphone et plan de travail en particuliers) en début et fin de journée avec les chiffons microfibres et produits adéquats ou les lingettes de désinfection mises à disposition à cet effet.

Sanitaires adultes

Les établissements doivent réduire au maximum le nombre de sanitaires adultes ouverts afin de limiter le risque de contamination.

Ces sanitaires seront désinfectés par un agent chaque jour. Les utilisateurs auront à disposition des lingettes désinfectantes pour que chacun puisse désinfecter les toilettes avant et après son passage.

Salle des professeurs et circulations

Ces zones seront nettoyées tous les jours par un agent technique territorial.

Salle de réunion

- L'occupation "physique" de la salle de réunion doit être réduite au maximum.
- Les réunions seront faites autant que possible dans des espaces ouverts, avec un minimum de mobilier afin de limiter le temps de désinfection, afin que les agents soient prioritairement affectés aux salles d'enseignement.
- L'agent en charge de cette zone pourra la nettoyer tous les jours mais ne pourra en assurer la désinfection tous les jours.

Portails d'entrée

Une désinfection hebdomadaire des portails d'accès au collège, digicodes...sera effectuée ainsi que pour toutes les surfaces extérieures que les élèves pourraient toucher.

Protocole d'entretien

Protection des personnes en charge du nettoyage et de la désinfection des locaux

Les équipes en charge du nettoyage des locaux (sols et surfaces) ne sont pas exposées par voie aérienne et les vêtements de travail habituels sont suffisants. Il est conseillé aux agents de porter des gants et de les changer régulièrement. Le lavage des mains au savon est impératif avant de commencer à travailler, à chaque pause et avant de quitter l'établissement (à défaut, le gel hydroalcoolique doit être utilisé).

Le port du masque est obligatoire.

Les tenues de travail seront lavées par la personne mobilisée en charge de la lingerie chaque jour. Chaque agent doit désinfecter ses chaussures et semelles (de travail et personnelles) chaque jour.

Le linge (infirmierie, cuisine...) sera nettoyé à 60°C.

L'agent chargé de la lingerie doit porter un masque, des lunettes de protection (norme EN166) ainsi que des gants. En effet, la personne en charge du linge est davantage exposée au risque d'exposition par aérosolisation et doit se protéger.

Entretien des locaux

La désinfection intervient après un nettoyage préalable. Il convient d'utiliser des **produits désinfectants avec un spectre bactéricide et virucide large**.

Le nettoyage mécanisé rationalisé et méthodique doit être privilégié dans l'ensemble des locaux. En effet, les auto-laveuses obtiennent des résultats de nettoyage plus élevés et plus hygiéniques. Le matériel doit être nettoyé après chaque utilisation.

L'usage de l'aspirateur ou encore le balayage à sec (mécanisé ou non) est proscrit. Une stratégie de lavage-désinfection humide est préférable.

L'aspirateur peut être utilisé uniquement dans le cadre du nettoyage d'une salle avec moquette et seulement s'il dispose d'un filtre HEPA.

Le nettoyage des matériels numériques

Une procédure de nettoyage et désinfection des matériels numériques est mise en place. Elle prend en compte leur fragilité afin de minimiser les risques de détérioration. **Un produit désinfectant à spectre bactéricide et virucide large sera utilisé.**

Les agents désinfecteront une fois par jour, et les enseignants autant que nécessaire :

- Les tours pour les PC fixes,
- Le ou les écrans,
- Les claviers,
- Les souris,
- Les casques et micro-casques,
- Les enceintes,
- Les tablettes et leurs housses de protection,
- Les télécommandes des vidéos projecteurs, des télévisions...,
- Les stylets des tableaux interactifs.

Chaque agent administratif désinfectera son matériel dans son bureau.

Contact Presse Département de la Vienne :
Virginie SAINT-FAUST
06 99 78 45 44
vsaintfaust@departement86.fr