

Proposer aux lycéens un espace de repas agréable en lien avec une **démarche HQE®** (recueil de 14 cibles visant à obtenir des bâtiments confortables, sains et plus respectueux de l'environnement = haute qualité environnementale) :

- **Qualité acoustique (cible 9)** : choix de produits adaptés tels que :
  - Dalles de plafonds
  - Moquette au sol
- **Qualité visuelle (cible 10)** : grand espace vitré orienté sud-ouest protégé du soleil par des arbres centenaires
- **Qualité sanitaire des espaces (cible 12)** : choix de matériels référencés dans la base INIES ([www.inies.fr](http://www.inies.fr) pour en savoir plus), ou avec label NF ENVIRONNEMENT



#### Choix intègre des produits (cible 2)

Le choix des produits n'est pas toujours facile, car l'assurance d'acheter un produit répondant aux exigences environnementales n'est jamais acquise. Nous exigeons donc la présence de labels ou normes :  
Pour la restauration, le légume du plat chaud, les féculents, la compote, le pain au levain doivent avoir le label AB.



- **Gestion de l'énergie (cible 4) et qualité hygrothermique (cible 8)** : installation d'un plancher chauffant très faible consommateur d'énergie et agréable au niveau de la chaleur ressentie
- **Maintenance – Pérennité des performances environnementales (cible 7)** : mise en place d'une aspiration centralisée pour faciliter l'entretien, d'une machine à laver supplémentaire pour limiter la manutention.