LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE des Pyrénées

Des protocoles sanitaires à la carte

Education, **Hautes-Pyrénées**, **Tarbes**

Publié le 12/11/2020 à 05:22 , mis à jour à 05:27

La mise en application du nouveau protocole sanitaire renforcé est en cours de concertation dans la plupart des lycées du département. Quelques-uns l'ont déjà mis en œuvre.

Configuration des locaux et des espaces, effectifs scolaires, problématique des transports, proportion d'élèves internes et/ou qui viennent de l'extérieur : voilà les nombreux paramètres rappelés par le directeur académique Thierry Aumage, sur lesquels la direction d'un lycée doit s'appuyer pour mettre en œuvre le protocole sanitaire renforcé annoncé par le ministre de l'Education nationale. "En fonction de ces paramètres qu'il prend en considération, chaque établissement me fait une proposition d'organisation" explique Thierry Aumage. Avec l'obligation pour les proviseurs de maintenir au moins 50 % des cours en présentiel. Certains établissements comme le lycée des métiers Reffye ont choisi de mettre en place un enseignement par demi-groupe avec des cours à distance, une semaine sur deux, pour la majorité des élèves. "Si nous avions appliqué le protocole sanitaire renforcé et notamment la distanciation au restaurant scolaire avec l'effectif total habituel des élèves (environ 600 sur l'établissement), il aurait fallu débuter les repas à 10 h 30 et terminer à 13 h 30, explique le proviseur Muriel Vrignon. À l'exception des classes à petits effectifs ou à profil particulier comme la troisième préparation professionnelle, nous avons mis en place des demi-groupes pour les autres classes avec une semaine en présentiel et une semaine d'enseignement à distance. Nous avons bâti notre nouvelle organisation notamment en fonction de la présence de nos 150 internes que nous faisons déplacer une semaine sur deux pour suivre les cours sur site".

Au lycée des métiers Lautréamont, au contraire, le téléenseignement est l'exception, uniquement pour les enseignants "attestés médicalement vulnérables" et devant des élèves présents physiquement en classe, comme le précise le proviseur Cyrille Courade. Pour le reste, les cours sur site ont été maintenus avec des aménagements en privilégiant le déplacement des enseignants sur les élèves, des récréations échelonnées, etc. Les mesures de distanciation sont également très strictes au restaurant scolaire. Les deux restaurants d'application, la boulangerie et la crémerie habituellement ouverts au public, ont été logiquement fermés. Les stages en entreprise ont été adaptés : après un point avec chacune d'entre elles, les classes de boulangerie-pâtisserie, gestion administration et métiers de l'accueil ont poursuivi leur immersion professionnelle tandis que leurs camarades de cuisine et service ne sont pas repartis dans le monde du travail. "Nous avons tout fait collectivement pour maintenir un fonctionnement quasi normal. Le protocole sanitaire a été voté à l'unanimité par le conseil d'administration. Les enseignants redoutent plus que tout une fermeture des établissements, avec l'arrêt des cours en présentiel" affirme Cyrille Courade.

Cyrille Marqué