

Le nouveau restaurant, « un atout » pour le collège

Le collège du Val-d'Aure bénéficie, *via* le Département, d'une restauration complète pour un coût de 11,6 millions d'euros. Première restructuration achevée, le restaurant scolaire est apprécié.

En service depuis la rentrée de septembre, le nouveau restaurant scolaire du collège du Val-d'Aure donne le sourire aussi bien à ceux qui y travaillent qu'à ceux qui y mangent. Chaque jour, entre 330 et 350 repas y sont préparés et servis. « **Il y a 70 maternelles, 125 primaires et 130 collégiens, sur les 196 que compte le collège, auxquels s'ajoute une quinzaine d'adultes** », précise Ophélie Feuillet, gestionnaire de l'établissement.

Il faut dire qu'après un an de travaux, le restaurant scolaire n'a plus rien à voir avec l'ancien, vieux de plusieurs décennies.

Ces travaux s'inscrivent dans le cadre de la restauration complète, dont bénéficie l'établissement *via* le Département, pour un coût de 11,6 millions d'euros.

140 places pour trois services

À l'extérieur, le bâtiment a été entièrement habillé. L'aspect énergivore et coût de fonctionnement a été pris en compte. Cette fois, deux espaces de restauration sont bien distincts avec une salle dédiée aux maternelles. « **Il dispose d'un cheminement direct depuis l'école, d'un sanitaire adapté et d'un mobilier entièrement changé, choisi par les agents impliqués dans la conception** », énumère Sami El Yagoubi, principal adjoint. Les petits sont servis individuellement, à table. Les repas, préparés dans la cuisine du bâtiment, sont apportés en salle de restauration dans des armoires roulantes.

Pour les grands, la salle compte 140 places, dont des mange-debout donnant sur une vue extérieure. Trois services s'y succèdent : deux pour les primaires de l'école voisine et un pour les collégiens. « **On constate une bonne acoustique, ce qui est confortable.** »

La salle sert d'ailleurs de lieu de réunion et peut même être une salle de projection. Deux plats différents sont proposés chaque jour au menu. « **Nous avons constitué une commission pour**

l'élaboration des menus en y impliquant des parents et des élèves. »

Avant de sortir, les collégiens doivent vider leur plateau.

Une cuisine cousue main

Un dispositif de tri sélectif est en place avec une pesée des déchets. « **Cela va permettre d'évaluer ce qui est apprécié ou non pour adapter nos menus. C'est un outil pour lutter contre le gaspillage alimentaire.** » Une salle indépendante est proposée aux adultes.

En cuisine, le matériel a été changé, de la chaîne de lavage aux fours ou frigos connectés. Réserve alimentaire, légumier et cuisine : l'équipe a eu son mot à dire dans la conception. Dans la salle de repos aussi, leur avis a compté. « **Il y a maintenant un confort de travail, se réjouissent les agentes du self. Les élèves respectent et l'équipe, déjà soudée, est très unie.** » En conclusion, ils sont unanime : « **C'est que du plus pour le collège.** »



Coordonnée par la gestionnaire du collège, l'équipe du restaurant considère le lieu comme un atout pour l'établissement. Ouest-France