



A La Boétie, le bonheur est dans l'assiette

COLLÈGE

Pour sa cantine, l'établissement a investi dans la reconnaissance biométrique et deux dessertes à salades

ÉMILIEN GOMEZ
sec.sarlat@sudouest.fr

«Lorsqu'on leur demande ce qui les rend heureux quand ils viennent au collège, ils disent : "voir les copains" et "bien manger". Peut-être qu'un jour ils nous diront qu'ils sont contents d'aller en cours», s'amuse Joëlle Granger, la principale du collège La Boétie de Sarlat. Le service de restauration de l'établissement qu'elle dirige est en pleine réorganisation.

Depuis le 1^{er} septembre 2016, un système de reconnaissance biométrique a été installé à l'entrée du self. Fini, le fonctionnement avec les anciennes cartes en plastique (que l'on pouvait égarer et ou se refiler entre copains pour se resservir discrètement) et les files d'attente interminables. Une panacée pour un établissement qui accueille 900 élèves. «Cela permet de fluidifier autant que possible. Il y a un quart d'heure de moins de queue. Du coup, les élèves accèdent plus facilement aux activités entre 12 et 14 heures», savoure M^{me} Amagat, une des deux trois CPE (conseiller principal d'éducation) avec M^{me} Legay et M. Bernard à la coordination des projets.

Les colles, c'est fini !

Après avoir entré son code personnel, l'élève pose sa main sur la machine. Lorsque celle-ci l'a identifié (grâce au contour des doigts et non à ses empreintes digitales), il peut al-



Le système a permis de fluidifier les passages à la cantine. Les élèves peuvent accéder plus rapidement à leurs activités comme le sport, le street art ou les échecs. PHOTO É G

ler manger avant de participer à l'une des nombreuses activités (sport, musique, théâtre, street art, échecs ou encore sciences) accessibles sur site. Lancée en mai 2016 pour les 5^e et 4^e (histoire d'habituer ceux qui reviendraient), l'identification biométrique semble appréciée des adolescents. «On n'a plus d'heure de colle pour avoir oublié sa carte trois fois», s'esclaffe l'un d'entre eux. «Il faut juste se souvenir de son code, mais après ça passe tout seul», poursuit une 3^e.

Objectif label bio

Autre changement à la cantine : l'arrivée depuis la fin de l'année 2016 de deux dessertes à salades. Là encore ce système remplace l'ancien qui voulait que chaque jeune fasse un

choix entre une ou deux entrées, prenne un même plat chaud puis le dessert. Chacun peut venir se resservir d'autant d'entrées qu'il le souhaite, et s'adapter pour le plat de résistance en optant soit pour le « gros appétit » soit pour le « petit ». Le but : rendre les élèves « autonomes » et lutter contre le gaspillage.

Les demi-pensionnaires ont accès à des produits biologiques une fois par semaine. Chaque jour, les plats sont préparés avec des produits frais issus des circuits courts, ou même des légumes anciens dits « oubliés », comme la carotte jaune. «Le premier jour, ils se demandent ce que c'est. Le deuxième, le plat est un peu plus apprécié», se réjouit le chef cuisinier, Hervé Magnol. En 2017, le collège s'est

POUR LES RESTOS

En fin d'année, les élèves s'étaient engagés dans une œuvre caritative au profit des Restos du cœur de Sarlat. 250 kg de nourriture - récoltés auprès des parents et de l'équipe pédagogique - et 600 euros du foyer socio-éducatif ont pu être remis à l'association, en décembre.

lancé dans la démarche d'obtenir la labellisation bio Ecocert grâce à ses menus et au recyclage de ses déchets. Objectif de ces programmes, qui ont coûté quelque 9 000 euros chacun (financés pour moitié par le Département) : que les collégiens se sentent épanouis à La Boétie.