

## Politique | 8 M€ d'investissements dans les collèges du Lot-et-Garonne



**12 000 élèves viennent de faire leur rentrée scolaire dans les 28 collèges publics relevant de la compétence du Conseil départemental. Afin de favoriser leur réussite, le Département a mobilisé de forts moyens financiers pour entreprendre des travaux d'amélioration des bâtiments. Montant de ces rénovations : 7,93 millions d'euros auxquels s'ajoute une enveloppe de 700 000 euros votée en juin dernier pour accélérer les opérations de rénovation...**

« Le Département investit tous les ans lourdement dans les collèges ! », tance Nicolas Lacombe, vice-président du Département, en charge des politiques éducatives et de l'enseignement supérieur. « Chaque année, poursuit-il, l'exécutif départemental engage un important programme de rénovation des collèges ».

Pour cette rentrée 2018, l'enveloppe budgétaire se monte à 7,83 millions d'euros auquel s'ajoute une rallonge budgétaire de 700 000 € votée en juin dernier afin d'anticiper des travaux dans dix collèges ; « des travaux qui étaient prévus un peu plus tard dans l'année mais, grâce avec cette aide financière, ces derniers ont pu être réalisés cet été ». Aussi, les 28 collèges publics du département recevront des dotations en matériels et mobiliers - scolaire, administratif, sportif, cuisine, etc...- pour un montant global estimatif de 525 000 €. 1 million d'€ pour le matériel informatique En ce qui concerne le collège de Castillonnès, l'ensemble des locaux - salles de classe, administration, vie scolaire, centre de documentation et d'information, infirmerie - a été équipé à neuf pour un montant de 103 000 €. Egalement en charge de l'équipement informatique, « le Département a débloqué plus d'un million d'euros pour que les collégiens puissent profiter pleinement des nouvelles technologies dans leur apprentissage quotidien ».

### Du 47 dans nos assiettes : 100 % de produits frais et locaux.

Lancée il y a quelques années maintenant, l'opération « Du 47 dans nos assiettes » avait pour objectif premier de lutter contre le gaspillage alimentaire chez les collégiens. « Ce n'est pas une opération de communication mais bien une politique de fond que nous menons pour améliorer la qualité des produits consommés dans les cantines », détaille Nicolas Lacombe. Et, aujourd'hui, pour l'élu, « cette opération est une véritable réussite, puisque 100 % des produits sont locaux et frais et le volume des déchets représente aujourd'hui 12 % des denrées mises en production contre 30 % en 2013. » Les chefs-cuisiniers « jouent le jeu » au quotidien pour sensibiliser les

collégiens sur ce qu'ils mangent afin que ces jeunes s'approprient mieux ce qu'ils consomment. « Et vu que cette action marche bien, nous avons décidé de l'étendre au sein d'autres restaurations collectives comme celles des EPHAD ou des mairies ».



Sybille Rousseau

*Crédit Photo : Xavier Chambelland - CD47*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 08/09/2018*

*[Url de cet article](#)*