



# LA MOTTE-SERVOLEX

## COLLÈGE GEORGE SAND

### LA DEMI-PENSION SE REFAIT UNE BEAUTÉ !

Dès le 1<sup>er</sup> juillet, le Département engage un important chantier pour agrandir, rénover et réorganiser la demi-pension. Les travaux, qui se prolongeront jusqu'au printemps 2027 visent plusieurs objectifs :

- un réfectoire deux fois plus grand grâce notamment à la construction d'une extension permettant de doubler la surface actuelle pour atteindre une capacité de 212 places dont 192 pour les élèves et 20 pour les adultes déjeunant au restaurant scolaire ;
- une meilleure gestion des flux des élèves avec une entrée et une sortie du réfectoire repensées ;
- la réduction du gaspillage alimentaire avec la mise en place d'un self collaboratif (voir explications au verso) ;
- des locaux plus fonctionnels pour les personnels grâce au réaménagement de la partie cuisine et à la rénovation des vestiaires et des locaux techniques (laverie, buanderie, locaux d'entretien).

**MONTANT DE L'OPÉRATION : 1,9 MILLION D'€**,  
intégralement financés par le Département



LE DÉPARTEMENT



# CALENDRIER DES TRAVAUX

2026  
ÉTÉ

Construction de l'extension, travaux en cuisine et dans les locaux des agents, traitement de l'étanchéité.

2026  
SEPTEMBRE - DÉCEMBRE

Finalisation de l'extension.

2027  
JANVIER

Travaux dans le réfectoire.

2027  
AVRIL

**À la rentrée de septembre 2026, rien ne change pour les élèves : le réfectoire continue à fonctionner et assurer son service en self classique.**

Pour limiter la gêne occasionnée sur le fonctionnement du service de restauration, les travaux les plus impactants sont programmés sur les périodes de vacances scolaires.

## C'EST QUOI UN SELF COLLABORATIF ?

C'est un self repensé pour plus de convivialité et moins de gaspillage. L'élève est autonome et se sert ce dont il a envie, en quantité adaptée à ses goûts et son appétit, avec une règle : finir son assiette ! Il est organisé sous forme de buffets proposés en 3 îlots :

- produits laitiers / desserts,
- entrées,
- plat principal.

### Ça change quoi par rapport au fonctionnement d'avant ?

- les collégiens sont responsables de ce qu'ils se servent ;
- ils doivent finir leur assiette d'entrée pour passer au plat principal qui reste au chaud ;
- 1 assiette suffit : c'est moins de vaisselle donc moins d'eau et de produit utilisés.



**Pour les selfs collaboratifs déjà en place dans les collèges savoyards, le gaspillage par plateau élève a été divisé par 2,5.**