

LINARDS

Le restaurant scolaire fait peau neuve

La commune de Linards vient d'inaugurer la rénovation de son restaurant scolaire. Un investissement de plus de 455.000 € pour moderniser les équipements et améliorer le confort des élèves.

Le chantier de rénovation du restaurant scolaire de la commune, lancé en 2024, vient d'aboutir. Élus, représentants de l'État, partenaires, enseignants, personnels communaux, entreprises et parents étaient réunis pour découvrir les nouveaux aménagements, quelques jours avant la rentrée scolaire. Avec un investissement de 455.437 €, cette rénovation constitue une opération majeure pour la commune. Les travaux ont permis de moderniser les équipements et de rendre les espaces plus fonctionnels, confortables et adaptés aux besoins des enfants et du personnel.

« Chaque jour, nos élèves y vivent un véritable moment de convivialité »

Lors de la visite, l'architecte Aurélie Pailler a présenté les principales transformations. Afin d'agrandir la

cantine, une partie du préau a été intégrée et offre un espace mieux adapté à l'accueil des élèves. Le confort acoustique a été travaillé, avec des aménagements destinés à limiter le bruit. La cuisine a, elle aussi, été rénovée et modernisée. Les équipements ont été repensés afin de faciliter le travail et la préparation des repas dans de meilleures conditions d'hygiène et de sécurité. Lors de son discours inaugural, Denis Tauron, maire de Linards, a rappelé que la cantine est bien plus qu'un lieu de restauration : « Chaque jour, nos élèves y prennent leur repas, mais y vivent aussi un véritable moment de convivialité ».

Un lieu d'apprentissage autour de l'équilibre alimentaire

Le restaurant scolaire est également un lieu d'apprentissage autour de l'équilibre alimentaire : produits de saison, productions locales et lutte contre le gaspillage. Cette rénovation s'inscrit dans les engagements de la commune en faveur de la jeunesse et de la qualité de vie. Dans le cadre de la loi Égalim, plus de 20 % des produits utilisés sont issus de l'agricul-



Élus, représentants de l'État, partenaires, enseignants, personnels communaux, entreprises et parents étaient réunis pour l'inauguration du restaurant scolaire.

ture biologique et 43 % sont des produits durables et de qualité. Un repas végétarien est proposé chaque semaine et une tarification solidaire est appliquée. Les repas sont préparés sur place par Laurence Chardayre, dont le savoir-faire a été salué. Présent lors de l'inauguration, Jean-Claude Leblois, président du Conseil départemental, a salué le projet de « travaux exemplaires ». Il a insisté sur l'importance de « penser à la jeunesse », de permettre aux enfants de

bien manger et de découvrir les aliments et les différentes saveurs. Le financement a mobilisé plusieurs partenaires. L'État, au titre de la DETR, apporte une aide de 35 % ; le Département intervient à hauteur de 30 %. Des crédits européens Leader ont également permis de financer 80 % des équipements de cuisine, tandis que le Sehv a participé à hauteur de 50 % à l'étude énergétique. Le préfet Maurice Barate a félicité la commune pour la conception et la

réalisation du projet. Il a également souligné l'importance d'intégrer les enjeux climatiques aux projets publics et à la transition écologique. À travers cette rénovation, Linards affirme sa volonté de maintenir et de moderniser ses équipements publics. École, garderie, bibliothèque et commerces contribuent à l'attractivité du village. Avec 88 élèves et des effectifs stables, la commune entend poursuivre ses investissements en faveur des enfants et de leur qualité de vie. ●