

Publié le 07/09/2018 à 07:40

Lycée Olympe-de-Gouges : beaucoup d'émotion pour la rentrée scolaire

Éducation - Enseignement : lundi, les élèves et les professeurs ont découvert leur nouvel établissement



Les professeurs de l'établissement./ Photos DDM, Daniel Bolhy.

C'était donc le grand jour lundi. Le lycée Olympe-de-Gouges a ouvert ses portes à [Montech](#) quatre ans après l'officialisation de la construction. Les 370 élèves de seconde et leurs 38 professeurs ont découvert l'imposant bâtiment le jour de la rentrée. Un moment rempli d'émotion pour Eric Soula, proviseur du lycée, qui s'activait en coulisse pour préparer cette première rentrée : «Lorsque les élèves ont pris possession du lieu lundi, c'était quelque chose, explique-t-il, je pense que ce sera l'un des moments les plus forts que je vivrais ici». Le lycée Olympe-de-Gouges est le cinquième lycée neuf à ouvrir ses deux dernières années en Occitanie.

Des élèves séduits

Moderne et ambitieux, l'établissement se distingue par ses grandes baies vitrées lumineuses, ses grandes salles de classe ou encore sa salle informatique et ses 35 postes. Un environnement qui n'a pas manqué de séduire les jeunes élèves. Pour Melyssa, qui vient de Montauban, ce lycée est «très spacieux, lumineux, propre, c'est une chance d'être là», d'autres ont loué la beauté et la grandeur de l'établissement.

Le foyer a déjà été investi par les lycéens, répartis en 12 classes de seconde, dix en série générale, deux en section professionnelles gestion, administration et commerce.

L'établissement devrait se remplir au fil des années, accueillant à chaque rentrée une nouvelle génération d'élèves pour pouvoir accueillir, d'ici 2020, près de 1 400 lycéens. Pour l'heure, seuls 370 élèves de secondes arpentent le bâtiment : «ça nous permet d'être à l'aise pour cette première année, de prendre nos marques et de pouvoir essayer des choses», complète Eric Soula.

Le lycée de demain

Moderne, le lycée de Montech l'est également par sa construction, qui met l'accent sur l'environnement. Energie positive, panneaux solaires, matériaux bios sourcés, récupération des eaux de pluie, l'établissement a été conçu de manière à être optimal sur tous les plans. «C'est un bâtiment exceptionnel en terme technologique, mais aussi du respect de l'environnement», commente le proviseur. Pour y avoir accès, les élèves utilisent la carte jeune pour avoir accès au bâtiment et à la cantine.

«Olympe-de-Gouges» a également été conçu dans une optique de coexistence avec le collège voisin, le collège Vercingétorix. À terme, l'objectif serait de mutualiser les moyens : «Symboliquement, être près du collège c'est très important pour créer une continuité dans le passage de l'un à l'autre.» La cantine notamment sera mutualisée avec le collège (lire ci-dessous). A l'avenir, les équipes espèrent trouver un moyen de faire travailler ensemble les équipes des deux établissements.

Le lycée Olympe-de-Gouges a officiellement ouvert à Montech lundi 3 septembre, un jour qui fera date au sein de l'histoire de la commune. 370 élèves de secondes et 38 professeurs y ont fait leur rentrée. Cinquième lycée neuf à ouvrir dans la région en deux ans... Un véritable événement.

La direction du lycée

Proviseur : Éric Soula; **adjointe gestionnaire :** Florence Malhey; **secrétariat de direction :** Séverine Michon; **secrétariat de gestion :** Sylvie Gripon; **CPE :** Delphine Potier; **responsable des services techniques :** Matthieu Esquenet.

Une cantine mutualisée pour le lycée et le collège

Particularité de la vie scolaire montéchoise : le grand réfectoire accueillera tant les lycéens que leurs camarades du collège, ceci pour mutualiser les moyens et permettre une progression logique entre les deux établissements. Les menus servis dans cette cantine seront en partie bio, à la fois pour promouvoir l'alimentation saine et pour apporter une aide aux producteurs locaux en privilégiant leurs produits.

Aujourd'hui, même s'ils ne sont que onze personnes dans les cuisines, ils n'en sont pas moins organisés et efficaces, sous la houlette du chef David Franceries car tous les jours, il faut

préparer et servir un millier de repas. Avec les trois cuisiniers, huit autres personnes sont affectées à la préparation des plats, au service ou à la plonge. «J'ai une équipe formidable, totalement investie et toujours de bonne humeur», confie David, large sourire à l'appui.

L'équipe qui avait en charge le collège a été renforcée du fait de l'arrivée des lycéens. Cette mutualisation des cuisines est une belle réussite. Les restaurants du collège Vercingétorix et du lycée Olympe-de-Gouges sont séparés par un grand couloir qui permet d'assurer un service dans les meilleures conditions.

Un circuit court pour la viande et les légumes. Déjà en place avec le collège, le chef poursuit sa politique de circuit court pour l'achat de la viande et des légumes. La viande vient du Tarn-et-Garonne et de l'Aveyron et, en cette saison, presque tous les légumes proviennent de maraîchers du département.

M.B.