

La Région Bretagne est propriétaire des locaux des 115 lycées publics bretons. Elle investit, chaque année, près de 100 M€ pour moderniser et entretenir ce patrimoine afin d'offrir un cadre de vie agréable et adapté aux lycéen-ne-s et aux équipes qui les entourent.

UN SERVICE RESTAURATION MODERNE ET FONCTIONNEL

Alors que les effectifs croient constamment au lycée depuis plusieurs années, le service de restauration devenait trop étroit. La Région Bretagne a donc missionné SemBreizh pour entreprendre son extension. L'occasion aussi de revoir l'organisation de l'équipement pour le rendre plus

fonctionnel et améliorer, à la fois, le confort des usagers et les conditions de travail des agents de restauration. Aujourd'hui, le restaurant peut accueillir simultanément 428 convives. Il prépare et sert 1250 repas par jour. Demain les capacités de la salle à manger seront portées à 490 places.

On pousse les murs

L'opération qui démarre en ce mois de février consiste d'abord à construire une extension. Sur près de 600 m², elle sera bâtie sur l'espace libéré par la démolition de l'ancienne maison située au 4 rue Frain de la Gaulayrie. Elle comprendra une partie salle à manger, la nouvelle laverie et des locaux pour les agents.

La partie existante sera aussi rénovée et redessinée pour une plus grande fluidité

des élèves lors de leur passage au self : réorganisation des zones de distribution ou de préparation des repas ainsi que des circulations, modernisation de la salle à manger. Et, pour finir, une avancée sera créée à l'entrée du restaurant pour permettre aux élèves d'être abrités s'ils doivent patienter dehors et un petit jardin d'agrément aménagé, côté salle à manger.

Allier ancien et contemporain

Côté architecture, le lycée Bertrand d'Argentré se situe dans un périmètre classé. Il s'agit donc ici de préserver le caractère patrimonial du bâti tout en lui apportant la performance de la modernité. Par exemple, côté rue, l'extension-partie dans laquelle sera aménagée la laverie- rappellera l'existant avec son sous-bassement en pierres locales et son toit à deux pans en ardoises. En revanche,

la pose de baies vitrées apportera, pour sa part, un aspect contemporain et permettra un apport de lumière naturelle dans la laverie.

Sur ses autres façades -côté lycée- l'extension sera couverte d'un bardage bois vertical. Dans la salle à manger et dans l'espace détente des agents, de grandes ouvertures apporteront une belle lumière naturelle et offriront une vue directe sur le jardin.



© Emmanuel Fata - 08

« Avec mon équipe, nous avons promis de nous engager pour les jeunes. Cet engagement, c'est notamment vous offrir de bonnes conditions d'apprentissage et de travail, à vous, mais aussi aux équipes techniques, administratives et enseignantes qui œuvrent, chaque jour, à vos côtés.

Ainsi, au lycée Bertrand d'Argentré nous agrandissons et modernisons le service de restauration. Ces travaux, qui répondent à notre ambition autour du bien-manger pour tous en Bretagne, sont guidés par trois maîtres-mots : sécurité, confort et sobriété énergétique.»

Loïc Chesnais-Girard,
Président de la Région Bretagne



La nouvelle salle à manger, lumineuse et confortable

© LOUVEL. Agence d'architecture



Côté rue, le sous-bassement en pierres locales rappelle l'architecture existante

Confort acoustique, thermique et énergétique

Le restaurant, ainsi étendu et modernisé, offrira un nouveau confort, et ce, à plusieurs titres. Un confort visuel, d'abord, apporté par la rénovation, le choix de couleurs claires, l'omniprésence du bois et la place importante offerte à la lumière naturelle. Un confort acoustique, aussi, avec un plafond habillé de lames de bois qui absorbent le bruit et font de la salle de restaurant un lieu plus apaisé. Enfin, le traitement des façades et leur isolation contribuent à l'efficacité énergétique du bâtiment et sont aussi le gage d'un confort thermique pour les usagers.

Pour la Région Bretagne, le bien-manger passe -évidemment et avant tout- par ce que l'on sert dans les assiettes mais c'est aussi pouvoir apprécier son repas dans un cadre agréable !

TRAVAUX EN SITE OCCUPÉ

Le défi, ici, est de pouvoir mener ces travaux tout en assurant la continuité du service de restauration. Ainsi, les opérations vont se dérouler en plusieurs phases. D'abord la construction de l'extension avec la laverie⁽¹⁾, le local agent⁽²⁾ et la nouvelle partie de la salle à manger⁽³⁾. Une étape qui devrait durer 14 mois, de février 2022 à avril 2023. Dans ce laps de temps, durant les congés d'été -profitant de l'absence des élèves-, la salle à manger actuelle⁽⁴⁾ sera rénovée. Le timing est serré et devra être respecté au jour près pour permettre la reprise du service dès la rentrée de septembre. D'avril à octobre 2023, la deuxième phase de travaux s'attachera à la modernisation des espaces distribution et approvisionnement chaud. Là encore une partie des travaux aura lieu hors période scolaire pour permettre la continuité du service. Enfin, au 4^e trimestre 2023, la dernière étape portera sur la zone d'attente, le hall, les sanitaires et les aménagements extérieurs.

Deux nouveaux préaux

En parallèle du service de restauration, une autre opération de travaux sera menée : la création de deux préaux dans la cour centrale, l'un à l'angle des bâtiments B et C, l'autre entre les bâtiment D et A. Les élèves disposeront ainsi des deux nouveaux

espaces abrités pour profiter des temps de pause en extérieur, même en cas de pluie. Ces deux structures légères, avec toit en zinc, s'inséreront de manière esthétique avec le reste du patrimoine bâti du lycée.



Tous acteurs du chantier

Mener des travaux tout en assurant le fonctionnement d'un lycée impose rigueur et vigilance. Des moyens conséquents sont prévus pour réduire les désagréments (bruits, poussières) mais ces nuisances ne pourront toutefois pas être totalement évitées. Pour la sécurité des usagers, les accès et cheminements évolueront tout au long du chantier et seront balisés.

Aussi, les efforts consentis par chacun contribueront-ils au bon déroulement du chantier : réduction des nuisances et sécurisation du chantier de la part des entreprises, réorganisation continue des espaces par le lycée, compréhension et respect des consignes de sécurité de la part de tous, élèves, personnels éducatifs & techniques, entreprises.



Les intervenants

Maitrise d'ouvrage : Région Bretagne

Maitrise d'ouvrage déléguée : SemBreizh

Maitrise d'oeuvre : Louvel, Agence d'Architecture

Bureau d'études : AUAS Pôle énergie, AUAS Structure, Venatech, Process Cuisines, Alpes Contrôles, Cobati, Véritas, Teknitys

Les chiffres du projet

Surface : 970 m² rénovés - 600 m² d'extension créés

Coût de l'opération: 5,2 M€ TTC (études et travaux)

Durée du chantier: 24 mois
(de février 2022 à janvier 2024))

REGION BRETAGNE
RANNVRO BREIZH
REGION BERTECH



283 avenue du Général Patton - CS 21101 - 35 711 Rennes cedex 7
TEL. : 02 99 27 10 10 | www.regionbretagne.fr | [@regionbretagne](https://www.facebook.com/regionbretagne)
www.bretagne.be.bzh