



Maîtrise d'ouvrage déléguée

SemBreizh
ACTIVATEUR DES TERRITOIRES DE BRETAGNE

LETTRE INFO CHANTIER

LIZHER-KELAOUÏÑ CHANTER - LA BANIIY DU CHANTIER

1_Septembre 2022

LYCÉE PUBLIC VICTOR-HUGO – HENNEBONT

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-nes et aux équipes qui les entourent.

DÉJEUNER SANS AVOIR L'ŒIL SUR LA MONTRE

Si le lycée Victor-Hugo est un lycée où l'on mange bien, c'est aussi un lycée où l'on doit manger vite... Dimensionné pour accueillir jusqu'à 250 personnes par service, le restaurant scolaire ne répond plus aux besoins actuels de l'établissement. La Région Bretagne entreprend donc une vaste opération de travaux qui permettra d'accueillir davantage de lycéen-nes en même temps, de réduire les temps d'attente en fluidifiant les circulations, d'améliorer l'accueil ainsi que les conditions de travail des agents de restauration. La Région Bretagne a missionné SemBreizh pour piloter ce projet. Il sera mené en trois phases successives pour permettre de continuer à préparer et servir les repas sur place durant les travaux.

On construit autour de l'existant

La 1^{re} étape, démarrée en juillet, consiste à construire une extension de 990 m² côté Nord-Ouest (au niveau de l'actuel local 2 roues). Y seront aménagés, sur une surface deux fois plus grande qu'aujourd'hui, les espaces nécessaires à la production des repas : réserves et stockage, espace de préparation, zone de distribution, laverie et vestiaires des agents. Après 14 mois de

travaux, cette partie du service de restauration sera mise en service et connectée à la salle à manger actuelle.

Débutera alors la 2^e phase : l'extension de la salle de restauration dont la capacité sera doublée pour accueillir, simultanément, 430 élèves et 80 commenseaux. Cette nouvelle salle sera entourée d'un préau afin que les élèves puissent circuler à l'abri des intempéries. L'actuelle salle de restauration fera ensuite l'objet d'une restructuration. Pour finir, la suppression de l'extension créée en 1989, côté Sud, permettra d'agrandir la cour et d'y aménager des gradins et un préau. Un espace plus grand et plus agréable pour les temps de pause !

Sécurité et accessibilité

Les deux extensions créées viendront jusqu'en limite de propriété, le long de l'avenue François Mitterrand, et permettront de redessiner l'entrée du lycée. Une loge d'accueil y sera aménagée. Immédiatement visible depuis le parvis, elle sera le point de passage obligé pour une meilleure sécurisation des entrées et sorties. Par ailleurs, une rampe améliorera l'accessibilité du site.



© Emmanuel Pain

« 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 Victor-Hugo nous agrandissons et modernisons le service de restauration devenu trop étroit compte tenu des effectifs croissants. 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



L'extension-restructuration du service restauration vient redessiner l'entrée du lycée et lui apporte lisibilité, sécurité et accessibilité.

© S&B architects

Esthétique et performance

Côté architecture, le lycée Victor-Hugo se distingue par sa grande verrière et la présence de brique rouge. L'architecte SABA a su préserver cette singularité en proposant un mixte entre brique, bois et verre qui permet d'apporter modernité et performance. En effet, avec ce nouveau service de restauration, la Région vise la performance environnementale et la sobriété énergétique : ossature et charpente en bois, isolation en matériaux biosourcés (laine de bois, ouate de cellulose), larges baies vitrées privilégiant l'apport de lumière naturelle tout en préservant des "surchauffes" grâce à des brise-soleil en bois.

Les toitures des extensions végétalisées et des panneaux photovoltaïques installés en toiture finissent de dresser le tableau vertueux de ce nouvel équipement.

Confort & santé

Alors que les enjeux de santé sont prédominants, les aménagements intérieurs (revêtements de sols, faux-plafonds, peintures, isolants) font appel à des matériaux sains, naturels et sans COV. La Région Bretagne, qui fait du bien-manger pour tous une priorité, veille sur la qualité de ce qui est servi dans les assiettes mais est aussi vigilante sur la qualité du temps de pause méridienne. À Victor-Hugo, le restaurant agrandi permettra de déjeuner dans de meilleures conditions : moins d'attente, plus de temps passé à table, qui plus est, dans un endroit moderne et confortable. Par ailleurs, le plafond en lames de bois ajourées et le revêtement de sol absorberont le bruit pour un confort acoustique optimisé. Toutes les conditions sont réunies pour une pause déjeuner bénéfique !

Tous acteurs du chantier

Mener des travaux tout en assurant le fonctionnement d'un lycée impose rigueur et vigilance. Pour la sécurité des usagers et usagers, une nouvelle entrée provisoire a été créée face à la gare routière afin de séparer les flux piétons des accès des véhicules de chantier ou de livraison. Par ailleurs, des mesures sont prises pour réduire les désagréments (bruits, poussières) mais ces nuisances ne pourront toutefois pas être totalement évitées. Pour la sécurité de tous,

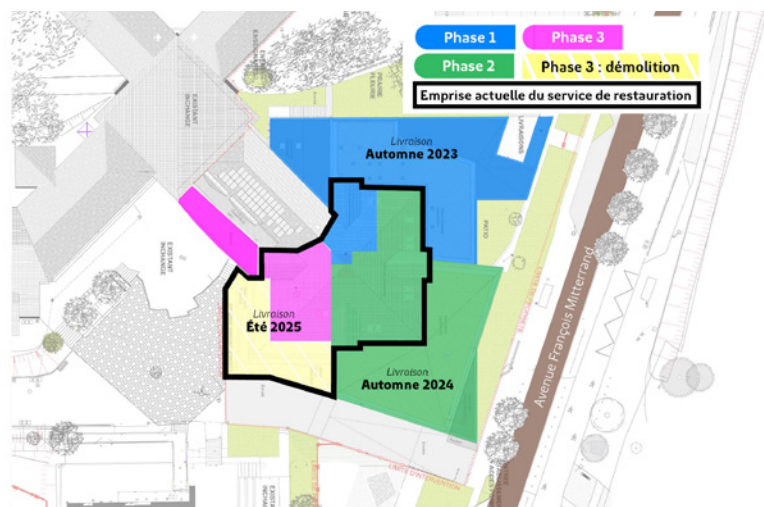
les accès et cheminements évolueront tout au long du chantier et seront balisés.

Aussi, les efforts consentis par chacune 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.



La nouvelle salle à manger, plus spacieuse et confortable, pour une pause déjeuner agréable.

UN CHANTIER MENÉ EN TROIS PHASES SUCCESSIVES



Les intervenants

Maîtrise d'ouvrage : Région Bretagne
Maîtrise d'ouvrage déléguée : SemBreizh
Architecte : SABA Architectes (Saint-Brieuc)
Bureau d'études techniques : Arwytec (cuisiniste), EICE (fluides et SSI)
Economiste - OPC : Armor Économie

Les chiffres du projet

Montant de l'opération : 8 133 000 € TTC
Superficie du service de restauration actuel : 750 m²
Superficie du service de restauration en fin de projet : 1 330 m²
Capacités d'accueil : 510 personnes (430 élèves et 80 commensaux)
(en 2021, 900 demi-pensionnaires étaient accueillis en 3 services)

Retrouvez plus d'infos
sur l'action de la Région Bretagne
dans les lycées



RÉGION BRETAGNE
RANNVRO BREIZH
REJION BERTÈGN

283 avenue du Général Patton - CS 21101 - 35711 Rennes cedex 7
Tél. : 02 99 27 10 10 | twitter.com/regionbretagne
facebook.com/regionbretagne.bzh | [@region_bretagne](https://instagram.com/region_bretagne)
www.bretagne.bzh

