



Maîtrise d'ouvrage déléguée



LETTRE INFO CHANTIER

LIZHER-KELAOUIÑ CHANTER - LA BANII DU CHANTIER

N°2_Mars 2024

LYCÉE PUBLIC VICTOR-HUGO – HENNEBONT

La Région Bretagne est propriétaire des locaux des 115 lycées publics bretons. Elle investit, chaque année, 110 millions d'euros 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.

L'EXTENSION DU SERVICE RESTAURATION SE POURSUIT

La Région est très attachée à la qualité de la restauration dans ses lycées publics. Elle porte l'ambition du bien-manger pour toutes et tous et veille à la qualité des repas servis. Elle s'assure également que les conditions soient réunies pour offrir une pause méridienne de qualité aux élèves mais aussi un cadre de travail adapté à ses agent·es de restauration.

Au lycée Victor Hugo, le nombre d'élèves a fortement augmenté ces dernières années. Le service de restauration était devenu trop petit, aussi la Région a-t-elle débuté fin 2022 des travaux pour l'étendre et le rénover. Cette opération permettra, à terme, de doubler les capacités du site pour accueillir simultanément 430 élèves et 80 commensaux. Tout le monde y gagnera en confort, lycéen·nes comme personnels, avec des temps d'attente réduits, des circulations fluidifiées, une pause déjeuner plus longue et agréable...

La Région Bretagne a missionné SemBreizh pour piloter ce projet qui est mené en trois phases successives pour permettre la continuité du service durant les travaux.

Où en sont les travaux ?

La première étape, qui a débuté à l'été 2022, consiste à construire une extension de près de 1.000 m² où seront installés les espaces de préparation des repas, les réserves, la laverie et les vestiaires. Une succession d'aléas a fortement ralenti cette phase mais les travaux avancent désormais à bon rythme.

Les artisans du second œuvre sont à la tâche : électriciens, plombiers, plaquistes, menuisiers intérieurs, chapistes. Et, avant les prochaines vacances de la Toussaint, ces nouveaux espaces seront connectés à l'actuelle salle à manger et mis en service. Débuteront alors l'extension de la salle de restauration, la création d'une nouvelle zone de distribution des repas et l'installation d'un auvent extérieur afin que les élèves puissent circuler à l'abri des intempéries. La dernière étape consistera à restructurer l'actuelle salle de restauration puis à élargir et aménager la cour extérieure avec des gradins ainsi qu'un préau.



© EPI Images / Région Bretagne

« La Région vient de voter son budget 2024 dont plus de 15%, soit 297 millions d'euros, sont dédiés à la vie lycéenne : dotation aux établissements, restauration, hébergement, personnels techniques qui en permettent le fonctionnement quotidien. Dans cette enveloppe, ce sont également 110 millions d'euros que la Région investit pour construire et rénover le bâti des lycées publics afin d'offrir de bonnes conditions de vie et de travail aux lycéen·nes et aux équipes qui les entourent.

Au lycée Victor Hugo de Hennebont, nous poursuivons l'extension-modernisation du service de restauration. Une opération guidée, comme l'ensemble de notre action, par la même exigence de performance. Une performance économique pour réaliser au juste prix des équipements fonctionnels et adaptés aux usages mais aussi une performance énergétique et environnementale ! »

Loïc Chesnais-Girard,
Président de la Région Bretagne



Le bois est très présent dans l'extension-rénovation du service restauration, de la structure jusqu'aux aménagements intérieurs.

© SABA

Sécurité et accessibilité

Vous pouvez déjà l'entrevoir, ces extensions vont redessiner l'accueil de l'établissement en venant en limite de l'avenue François Mitterrand. Une nouvelle loge d'accueil, visible depuis le parvis, y sera aménagée pour une sécurisation des entrées et des sorties. Et le site est d'ores-et-déjà plus accessible aux personnes à mobilité réduite avec la création d'une rampe dédiée.

Un chantier qui favorise l'emploi

Les programmes de travaux portés par la Région Bretagne dans ses lycées sont générateurs d'emplois locaux dans les métiers du bâtiment. De plus, le chantier d'extension-modernisation du service restauration du lycée Victor Hugo inclut des clauses d'insertion sociale. L'objectif est d'accompagner le retour à l'emploi de personnes qui en sont éloignées. Ainsi près de 2 600 heures de contrat d'insertion sont en cours de valorisation sur ce chantier. Fin 2023, plus d'un quart de ces heures ont déjà été réalisées.



© Libél de Paco

E3C1 : une combinaison qui fait du bien à la planète

Créé en 2016, le label E+C- comme "énergie plus, carbone moins" évalue l'empreinte carbone des bâtiments. La meilleure combinaison, E4C2, est réservée aux bâtiments à énergie positive, ceux qui produisent plus d'énergie qu'ils n'en consomment, et faibles émetteurs de gaz à effet de serre (GES). Le label E3C1, dévolu au service restauration de Victor-Hugo est déjà très vertueux. Il équivaut aujourd'hui au standard de la réglementation RE2020 qui s'applique dé-

sormais aux bâtiments neufs.

E3, cela signifie qu'un gros effort est consenti en termes d'efficacité énergétique et que l'on recourt aux énergies renouvelables. Ici, 77 m² de panneaux photovoltaïques ont été installés en toiture.

Quant aux émissions de carbone, elles sont calculées, à la fois, sur l'ensemble du cycle de vie du bâtiment et sur les produits de construction -comme ici les matériaux biosourcés par exemple- et équipements utilisés.



La première extension est sortie de terre (photos du haut) et des panneaux photovoltaïques ont été installés sur les toitures existantes.

Attention : travaux en site occupé

Le service de restauration sera assuré à 100% durant toute la période de travaux grâce à un dialogue continu entre la Région, SemBreizh et l'établissement. Car mener des travaux tout en assurant le fonctionnement d'un lycée impose rigueur et organisation. Pour la sécurité des usagers, une nouvelle entrée provisoire a été créée face à la gare routière. Elle permet de séparer les flux piétons des accès des véhicules de chantier et de livraison.

Par ailleurs, des mesures sont prises pour réduire les désagréments (bruits, poussières). Ces nuisances ne peuvent toutefois pas être totalement évitées. Aussi, les efforts consentis par chacun contribuent 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 toutes et tous, élèves, personnels éducatifs & techniques et entreprises.

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
la précédente
lettre info chantier



RÉGION BRETAGNE
RANNVRO BREIZH
REGION 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