



Maîtrise d'ouvrage déléguée



LETTRE INFO CHANTIER

LIZHER-KELAOUÏÑ CHANTIER - LA BANII DU CHANTIER

N°2_Octobre 2022

LYCÉE PUBLIC BERTRAND D'ARGENTRÉ - VITRÉ

La Région Bretagne est propriétaire des locaux des 115 lycées publics bretons. Elle investit, chaque année, près de 100 millions d'euros 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, PLUS FONCTIONNEL

Nous l'expliquons dans une première lettre info éditée début 2022 : avec des effectifs en constante augmentation depuis plusieurs années, le service restauration du lycée Bertrand-d'Argentré était devenu trop étroit. La Région Bretagne a donc missionné Sem-Breizh pour entreprendre l'extension et la rénovation de l'existant. Les deux partenaires ont saisi l'opportunité de cette opération pour revoir l'organisation de l'équipement, le rendre plus fonctionnel et ainsi améliorer, à la fois, le confort des usagers et les conditions de travail des agents de restauration.

Où en sont les travaux ?

Le défi, ici, est de pouvoir mener ces travaux tout en assurant la continuité du service de restauration. Aussi, les opérations ont-elles été découpées en plusieurs phases.

La phase 1, en cours, consiste à construire l'extension du service actuel où prendront place la laverie¹, les espaces agents² et la nouvelle partie de la salle à manger³. Débutée en février, la construction se poursuit à bon rythme, la charpente s'achève avant

que ne débute la pose de la couverture. L'extension et ses différents espaces seront mis en service au retour des vacances d'hiver, en février 2023.

Parallèlement, profitant de l'absence des usagers durant les vacances, la salle à manger des professeurs et le local lave-batterie ont pu être réorganisés et rénovés cet été. La salle à manger actuelle⁴ a également été partiellement remise à neuf. En raison d'un problème d'approvisionnement en matériaux, les plafonds n'ont pu être achevés. Ils le seront au retour des vacances d'automne, début novembre. Un préau⁶ en amont de la future entrée du service de restauration sera également construit durant cette quinzaine.

La 2^e phase de travaux, de mars à octobre 2023, consistera à moderniser les espaces distribution des repas 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 extérieurs⁵.



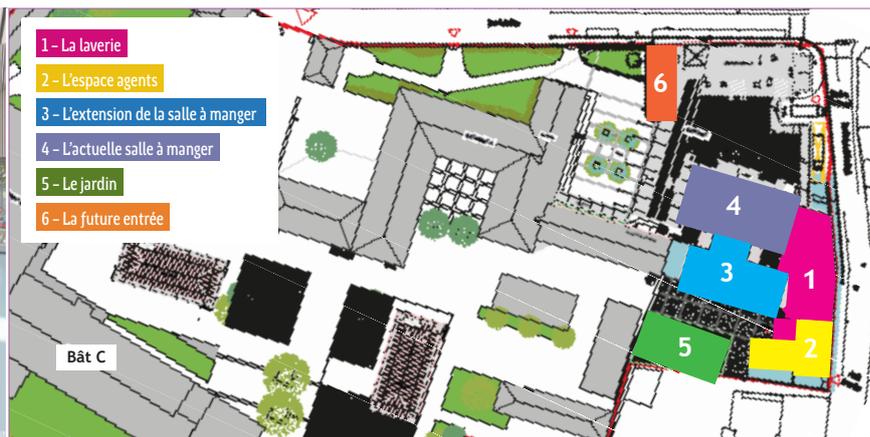
© Emmanuel Pain

« Les élèves déjà présents l'an dernier ont pu voir la progression des travaux d'extension-modernisation du service restauration. Cette opération illustre notre volonté d'offrir de bonnes conditions d'apprentissage et de travail à tous les usagers des lycées. Nous rénovons et construisons salles de classes, espaces scientifiques, gymnases mais aussi internats et services de restauration. En effet, notre ambition autour du bien-manger pour tous passe par les aliments servis, évidemment, mais aussi par le cadre de préparation et de prise des repas !

Loïc Chesnais-Girard,
Président de la Région Bretagne



Perspective de la future salle à manger élèves, agréable et lumineuse.





La salle à manger élèves partiellement rénovée.



La salle à manger des professeurs rénovée.



Le nouveau local lave-batterie.



Vue haute de l'extension et de son insertion à l'extrémité Est de l'établissement.



Les volumes intérieurs de la future salle à manger se dessinent.



Une cour paysagée sera créée à la sortie du restaurant.



Côté rue, la façade du service restauration rappelle l'architecture existante.



Détail du sous-bassement en pierre.

TRAVAUX EN SITE OCCUPÉ

Mener des travaux en site occupé est souvent un défi : le chantier doit être mené tout en assurant l'accueil des élèves. Assurant la continuité du service de restauration est ici un véritable challenge. C'est pour cette raison que les opérations se déroulent en plusieurs phases successives, savamment orchestrées.

Tous acteurs du chantier

Maintenir l'activité d'un lycée en période de travaux impose rigueur et vigilance. Des moyens conséquents sont mis en œuvre 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 évoluent tout au long du chantier et sont 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, personnel éducatif, administratif & technique, entreprises.

Merci à l'équipe de restauration

Les agents de restauration sont particulièrement impactés par ces travaux. Leur concours est très précieux dans la réussite du projet. Ils doivent s'adapter en continu pour maintenir un service de qualité et sont mis à contribution. On peut ici souligner leur investissement et leur implication, gage du bon déroulement de cette opération.

Les intervenants

Maîtrise d'ouvrage : Région Bretagne
Maîtrise d'ouvrage déléguée : SemBreizh
Maîtrise d'œuvre : Faber (ex Louvel Agence d'architecture)
Bureaux d'études : AUAS Pôle énergie, AUAS Structure, Venatech, Process
Cuisines, Teknitys, Alpes Contrôles, Cobati.

Les chiffres du projet

Coût de l'opération : 5,2 millions d'euros TTC (études et travaux)
Surface : 970 m² rénovés - 600 m² d'extension créés
Capacités : 490 places, 1 250 repas servis par jour
Durée du chantier : 24 mois (de février 2022 à janvier 2024)

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



Retrouvez la lettre info
chantier #1 du lycée
Bertrand-d'Argentré



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](https://www.facebook.com/regionbretagne.bzh) | [@region_bretagne](https://www.instagram.com/region_bretagne)
www.bretagne.bzh