

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Vendredi 19 mars 2021, À Morlaix

La Région investit 60 M€ sur 15 ans pour rénover l'établissement dans son ensemble Un bâtiment de 2 300 m² en construction au lycée Tristan-Corbière

Construit au début des années 70, le lycée Tristan-Corbière va connaître d'ici à 2030 une mutation profonde, la Région ayant fait de sa transformation une priorité. La 2º phase de cette vaste opération a véritablement démarré à l'automne dernier. Elle prévoit notamment la construction d'un bâtiment en front de rue qui accueillera, en 2023, l'administration, le CDI, une salle polyvalente et un pôle santé. Isabelle Pellerin, Vice-présidente de la Région aux lycées, s'est rendue sur place vendredi pour visiter ce chantier au côté des deux maires de Morlaix et Plourin-les-Morlaix, Jean-Paul Vermot et Guy Pennec. L'occasion de poser une première pierre et de faire le point avec Michel Favé, Proviseur, sur les prochaines étapes de cette restructuration générale qui fera de Tristan-Corbière un lycée en phase avec son temps.

L'établissement accueille cette année **1 450 élèves**, (**951** en enseignement général, **498** en enseignement professionnel), répartis sur **2 sites**, l'un sur les hauteurs de Morlaix, l'autre sur la zone aéroportuaire de Ploujean, dédié aux formations aéronautiques.

Au fil des ans, locaux et ateliers ont vieilli et les bâtiments nécessitent aujourd'hui d'importantes mises aux normes en termes d'isolation thermique et de confort acoustique. Tout l'enjeu est d'améliorer les conditions d'accueil et de formation des jeunes, de réduire l'empreinte énergétique du lycée et de l'ouvrir davantage sur la ville et ses entreprises.

Economies d'énergie et cour centrale

Tristan-Corbière fait partie des 20 lycées bretons identifiés par la Région comme devant faire l'objet d'une restructuration d'ampleur, notamment sur le champ des économies d'énergie. À l'issue des travaux, les consommations y seront réduites de près de 60% (la facture dépasse actuellement 200 000 € par an). Cette prouesse sera obtenue grâce à l'utilisation d'isolants performants et le déploiement d'une centrale photovoltaïque de 170 kWc sur la toiture des ateliers, dont une partie de la production sera consommée sur site.

Autre grand principe retenu, la **création d'une cour centrale, véritable poumon vert du lycée.** Tristan-Corbière ne dispose pas aujourd'hui d'un point de rencontre partagé par tous les élèves. Le projet vise donc à rénover ou reconstruire les bâtiments en les tournant vers cet espace d'échanges où la **biodiversité** pourra reprendre ses droits.

Dominante du bois et apport de lumière naturelle

Livrées **en 2013 et 2017**, les deux premières tranches de **rénovation de salles de classes et de sciences (18 M€)** ont aussi permis d'aménager le foyer des élèves et le parvis du lycée.

Une **deuxième phase (10 M€)** s'est ouverte l'été dernier avec la démolition de l'ancienne administration puis la construction d'un **bâtiment sur 2 étages**, imaginé de nouveau par l'architecte morlaisien **Julien Mostini,** maître d'œuvre du précédent chantier. Priorité y a été donnée au bois et à l'apport de lumière naturelle.

Cette tranche prévoit aussi l'aménagement d'une jonction couverte au-dessus du parvis, d'une passerelle extérieure entre ce hall d'accueil et les ateliers, et de la future cour centrale végétalisée, en contrebas, qui reliera les bâtiments entre eux. Une attention particulière sera apportée aux travaux paysagers.

Rénovation des ateliers, du restaurant et de l'internat

Suivront, à partir de **l'été 2021**, la phase de rénovation-extension des ateliers situés sur les deux sites (240 élèves sur l'aéroport), pour un montant de **12 M** ϵ . Ces opérations, dirigées par les agences d'architecture **Cub 3** (Liffré-35) et **Murisserie** (Nantes), offriront à terme des conditions d'enseignement de pointe aux jeunes du lycée professionnel. La **livraison** de ce chantier est prévue en **2023**. Enfin, à compter de **2024**, une 4^e et dernière tranche de travaux (**20 M** ϵ) portera sur **la rénovation du res**-

taurant scolaire et de l'internat.



Le futur bâtiment A, vu de l'intérieur du lycée, avec la cour centrale en contrebas et la passerelle au premier plan (crédit Mostini).

Un établissement engagé dans la démarche du bien-manger

Responsable de la restauration dans les lycées, la Région a lancé un **plan d'actions** en faveur du "bien -manger pour tous » **dans les 98 selfs des 115 lycées dont elle a la charge** (10 millions de repas par an). Ce programme va au-delà des obligations prévues par la **loi Egalim** de 2018 pour atteindre **au moins 50 % de produits de saison, de qualité et de proximité** servis dans les cantines des lycées, **dont 20 % d'origine bio**, avec des objectifs adaptés filière par filière.

Ce plan d'action se traduit par **différentes initiatives** menées au sein des lycées bretons avec les équipes de cuisine et les gestionnaires de chaque établissement;: fiches filières, accompagnement à l'achat, mise en œuvre d'une charte qualité restauration, organisation d'un concours culinaire, formation des cuisiniers, visites de criées et d'exploitations agricoles, etc.

Plus de 25 % de produits bios ou sous labels : le lycée affiche déjà de bons résultats

Parallèlement, de nouvelles expérimentations ont été lancées dans 14 lycées pilotes. Tristan-Corbière en fait partie. L'établissement étant siège du groupement de commandes du Finistère (29 lycées, 57 collèges, 11 mairies), il est accompagné dans ses pratiques en vue d'achats de qualité, de proximité et de saison.

Après analyse, en 2020, le lycée cuisinait déjà **26,13% de produits ayant des signes de qualité** (dont **23,22% de produits bios**) pour une moyenne de 15,13 % à l'échelle de la Bretagne, dont 10,12% de produits bios.

Semaine de la pesée des déchets alimentaires

Tristan-Corbière est par ailleurs accompagné par l'Association Aux goûts du Jour pour sensibiliser les jeunes au goût et aux équilibres alimentaires, d'une part, et pour lutter contre le gaspillage alimentaire, d'autre part. Le chef Kevin Le Gac a déjà diminué certaines portions dans les assiettes, accru ses approvisionnements auprès des agriculteurs locaux (fruits, légumes, yaourts, charcuterie bio, crêpes locales, pain et lait bio), mis en avant et affiché le "fait-maison" et le "local". Il propose aussi un menu végétarien, une fois par semaine.

Comme dans les autres lycées pilotes, une **semaine de pesée des déchets alimentaires** a été organisée à la **mi-janvier 2021**, avec le concours des élèves, afin de mesurer précisément quels aliments étaient les moins consommés et les plus jetés. L'analyse des données est encours mais on sait déjà que les légumes qui accompagnent le plat principal (viande ou poisson) sont les grand perdants...