

Rennes, vendredi 12 mars 2021,

Restructuration du lycée Bréquigny : un investissement de 30 M€ Après 2 ans de travaux, la Région inaugure 20 000 m² de bâtiments rénovés

Avec ses 3 150 élèves, le lycée Bréquigny est l'établissement le plus important de Bretagne en termes d'effectifs. La Région, propriétaire des lieux, y a engagé d'importants travaux de restructuration afin d'améliorer l'accueil et le confort de ses très nombreux usagers. Au terme de ce vaste chantier qui aura duré un peu plus de 2 ans (de juillet 2018 à décembre 2020), Loïg Chesnais-Girard, Président de Région, et Isabelle Pellerin, sa Vice-présidente aux lycées, ont inauguré ce vendredi les nouveaux espaces de vie et de travail de l'établissement rennais, en présence de Nathalie Appéré, Maire de Rennes.

Très attendue, cette vaste opération de restructuration a consisté à **réhabiliter 20 000 m² de planchers de bâtiments**, à **isoler, par l'extérieur, 7 500 m² de façades** et à **remplacer 900 fenêtres**. Cette rénovation permettra de réduire les dépenses de chauffage et, plus globalement, l'empreinte énergétique de ce lycée construit en 1958 et ouvert aux élèves depuis 1960.

Les travaux ont été menés sur un périmètre très étendu (**20 ha**) et sur **5 bâtiments constituant la partie ouest de l'établissement** : **rénovation** et mise aux normes d'accessibilité **des bâtiments A, B et C**, **construction d'un pôle de restauration scolaire** et **réhabilitation du bâtiment R** occupé jusqu'ici par l'ancien service de restauration.

Au gré de ses **60 ans d'existence**, ce lycée, conçu par l'architecte **Louis Arretche**, a fait l'objet de plusieurs aménagements qui ont toujours respecté l'unité de ses bâtiments. **Privilégiant le zinc, l'aluminium et l'acier en façades**, le projet d'**Anthracite Architecture 2.0** s'est, lui aussi, inscrit dans cette continuité.

Une rénovation de bâtiments exemplaire (juillet 2018-mai 2019)

Les **travaux menés dans les bâtiments A, B et C** améliorent désormais leur bilan énergétique et leur **accessibilité**. Trois étapes ont été nécessaires pour remplir ces deux objectifs.

La première a consisté à **isoler par l'extérieur les bâtiments**, avec la **mise en place de murs à ossature bois puis l'installation, sur les façades, de murs préfabriqués**, posés à l'aide de grues télescopiques. **Trois escaliers, pour le bâtiment C au Nord, et un 4^e avec ascenseur, pour le bâtiment B à l'est, ont ensuite été ajoutés, pour faciliter les accès en toute sécurité.**

Enfin, dans ces bâtiments, **le réseau de ventilation et les faux plafonds ont été changés**. Luminaires, radiateurs et fenêtres ont aussi été renouvelés dans les salles de cours.

Un restaurant scolaire moderne (octobre 2018-septembre 2019)

En fonction depuis plus d'un an, le **nouveau restaurant scolaire peut servir jusqu'à 3 150 repas par jour**. Cet **équipement de 2 500 places** a été pensé pour améliorer l'accueil des élèves et le confort de travail des agents, et s'intégrer dans un environnement boisé.

L'ambiance des salles est naturelle et apaisante. Un travail particulier a été réalisé sur **l'acoustique** : les caissons de structure, complétés d'un revêtement de sol souple, fonctionnent comme des pièges à son.

Ce bâtiment, d'une architecture légère et faisant la part belle au bois et aux couleurs claires, s'est par ailleurs vu décerner le **Prix Architecture espaces Bretagne 2020 dans la catégorie « Accueillir »**.



Vue intérieure du nouvel espace de restauration © Splann

Un ancien self réhabilité (octobre 2019-décembre 2020)

Le bâtiment R qui abritait l'ancien restaurant a été rénové. Libéré de sa fonction précédente, il accueille désormais le **foyer des élèves**, un **espace dédié aux enseignants**, une **salle polyvalente**, ainsi que le **CDI**.

Signée Louis Arretche, l'architecture originelle du bâtiment -débords de toiture et protections solaires des murs- a été valorisée et sécurisée. Afin d'éclairer naturellement ces espaces, **un patio a aussi été créé**.

Procédure innovante et gain de temps

Pour la réalisation de ce programme de modernisation, piloté par **Sembreizh**, la Région a adopté une procédure de passation des marchés publics innovante, garantissant un gain de temps en termes de réalisation : un **marché global de performance**. Alliant **conception des ouvrages, réalisation et conduite des travaux**, ce marché inclut un **volet exploitation-maintenance** sur les travaux réalisés. D'une durée de **6 ans**, il comporte des engagements en termes d'économies d'énergie.

Bréquigny a ainsi été le premier des lycées publics bretons à bénéficier d'une opération globale de rénovation gérée par un seul groupement d'entreprises, constitué par le **constructeur Legendre**, le **bureau d'études techniques Egis Bâtiment** et le **cabinet Anthracite Architecture 2.0** (Rennes).

Un mode d'intervention original

L'un des principaux défis de ce chantier consistait à **limiter les nuisances liées aux travaux sur un site occupé**, en l'occurrence l'établissement le plus fréquenté de Bretagne ! Afin d'intervenir sans entraver le fonctionnement du lycée, le groupement d'entreprises a recouru à un **système de modules préfabriqués et de produits finis industrialisés**.



Les modules ont ainsi été partiellement **bardés, isolés, vitrés et assemblés en amont, à Saint-M'Hervé (35), pour être fixés sur la façade extérieure existante**. Ce n'est qu'ensuite que les anciens vitrages et menuiseries ont été évacués. S'agissant des **finitions intérieures**, des cadres d'habillage industrialisés incluant des stores, ont été posés en fin d'opération, **salle par salle**, évitant ainsi de fermer l'intégralité des bâtiments.

Un chantier favorisant l'insertion

Ce marché public comprenait une clause obligatoire d'insertion portant sur **10 000 heures de travail en phase de réalisation et 560 heures en phase d'exploitation et de maintenance**, en lien avec la Maison de l'emploi, de l'insertion et de la formation du bassin d'emploi de Rennes et l'organisme Atout Clauses.

Des usagers accompagnés au fil du chantier

Tout au long de la réalisation de ce chantier de grande ampleur, la Région et Sembreizh ont accompagné les usagers du lycée (élèves, enseignants, agents) dans la compréhension de cette opération, à travers des actions de sensibilisation. Car les objectifs de performance énergétique ne peuvent être atteints qu'à travers le bon usage des nouvelles installations.

Bien-manger dans les lycées : frais, local et sans gaspiller

Présenté ce jour à Loïg Chesnais-Girard, Président de Région, Isabelle Pellerin, Vice-présidente aux lycées, et Nathalie Appéré, Maire de Rennes, le nouveau restaurant offre aux élèves du lycée un cadre moderne pour déjeuner dans les meilleures conditions.

Cette visite a été l'occasion d'échanger autour du « **bien-manger pour tous** », des **menus faits maison, à base de produits frais et locaux**, au sein d'un self qui sert **plus de 3 000 repas par jour**.

Au quotidien, le chef cuisinier et son équipe apportent une attention particulière à la qualité et à l'origine des produits, si possibles locaux et de saison, qu'ils utilisent, conformément à ce que souhaite la Région pour bien nourrir les jeunes Bretons.

La collectivité s'est en effet engagée en faveur du bien-manger dans ses **98 selfs où sont servis 10 millions de repas par an**.

Cette priorité correspond aux objectifs visés par la **loi Egalim de 2018** qui fixe de nouvelles obligations à la **restauration collective** notamment en termes d'approvisionnement (50 % de produits sous signes de qualité, dont 20% en bio, d'ici à 2022).



Le plan d'actions régional va même au-delà des obligations législatives. Dès à présent, **30 % des œufs** servis dans les cantines des lycées bretons **sont bios, 60 % du poisson** cuisiné est acheté **frais**, et les aliments contenant des **OGM sont exclus**.

Au lycée Bréquigny, dirigé par **Philippe Debray**, la Région accompagne ainsi le **binôme encadrant de cuisine/gestionnaire** pour **faire évoluer les pratiques d'achat** dans le bon sens.

La volonté est aussi de **faire évoluer les comportements** en matière d'éducation au goût, d'équilibre alimentaire et de lutte contre le gaspillage. Et sur ces points essentiels, les agents de la Région ont un rôle essentiel à jouer.

En ce début d'année 2021, le lycée Bréquigny s'est ainsi prêté à une « **Semaine de pesées** ». Lancée par la Région, cette **opération consiste à trier, à l'issue du repas, les aliments non consommés afin de mesurer, en fin de semaine, les quantités perdues, produit par produit** et d'imaginer ensuite comment éviter ce gaspillage.