

Jeudi 1^{er} septembre 2022
à Saint-Brieuc

Rentrée des classes au lycée Eugène-Freyssinet La Région visite le chantier des ateliers, rencontre les lycéens et déjeune au self

En ce jour de rentrée, le Président de Région, Loïg Chesnais-Girard, et sa Vice-présidente en charge des lycées, Isabelle Pellerin, ont été accueillis au lycée Freyssinet par son proviseur Hervé Roverc'h, pour y prendre le pouls de l'année scolaire qui démarre, faire le point sur les travaux engagés dans les ateliers (22 M€) et apprécier la qualité des repas servis au self !

> Démolition-reconstruction des ateliers

En 2022, le lycée Freyssinet, construit par le grand architecte briochin Yves Moignet, fête ses 60 ans d'existence. En charge du bâti des lycées publics, la Région est déjà intervenu à plusieurs reprises dans cet établissement réputé pour ses formations aux métiers du bâtiment et des travaux publics.

Il y a un an, la collectivité y a lancé une nouvelle opération d'envergure : la reconstruction, sur 7 800 m², des ateliers pour un montant de 22 M€. Un véritable jeu de « chaises musicales » s'y déroule depuis, en site occupé, afin d'assurer la continuité des enseignements professionnels. Cette contrainte suppose en effet d'organiser le chantier en 4 phases, étalées sur 3 ans, qui intègrent des périodes de construction, de démolition et de déménagements successifs (cf. lettre de chantier jointe).

> Vie lycéenne

Ce jeudi 1^{er} septembre est consacré à l'accueil des élèves de Seconde mais des jeunes de 1^{re} et Terminale ont pu échanger avec le Président de Région et Emmanuel Ethis, Recteur d'académie, également présent, sur l'actualité lycéenne de cette rentrée : nouveaux tarifs et qualité des repas à la cantine, formations aux métiers du bâtiment dans des locaux en cours de reconstruction, gestes économes demandés à chacun pour réduire l'empreinte énergétique de l'établissement, alors que le coût du gaz et de l'électricité augmente...

> Bien-manger au self

Dès qu'une visite de lycée le lui permet, Loïg Chesnais-Girard demande à déjeuner au self pour se rendre compte, par lui-même, des efforts réalisés par ses équipes de restauration. Il leur est demandé de



servir, à plus de 1 000 convives par jour, des plats faits maison, essentiellement à base de produits frais et locaux, conformément au plan d'actions régional pour le bien-manger ainsi qu'à la loi Egalim', en vigueur depuis 2022.

De ce point de vue-là, le lycée Freyssinet est exemplaire. Pleinement engagés dans la démarche, le chef cuisinier Gilles Carafroy et son équipe (5 personnes) ont déjà dépassé les objectifs fixés par la loi (20 %) en servant, en moyenne, 23,5 % de produits bio dans les assiettes des demi-pensionnaires, le midi, et des internes, le soir.

Au menu de cette rentrée : crudités, blanquette de volaille accompagnée de riz et carottes bio, fromage, fruits et laitages fermiers locaux.

Cette pause déjeuner a aussi été l'occasion, pour les élus régionaux, dont Adeline Yon-Berthelot et Gaëlle Nique, membres du conseil d'administration, de saluer la majorité des 37 agents qui, en cuisine, au service, à l'entretien ou à maintenance, veillent à l'accueil de tous les jeunes scolarisés dans ce grand lycée.

1 300 élèves
dont 400 en sections pro
« métiers du bâtiment »
Au self,
Plus de 1 000 repas/jour
35,4 % de denrées sous label,
dont 23,5 % en bio
145 internes
37 agents de la Région
dont 23 à l'entretien