



Lettre d'information

CONSEIL
GÉNÉRAL
Finistère
Penn-ar-Bed



Collège Pierre Stéphan à Briec-de-l'Odet

sommaire

- 2 La reconstruction du restaurant scolaire
- 3 Le parti pris architectural
- 4 Le développement durable au cœur du projet
- 6 Un collège ouvert sur la vie locale
- 7 Question à la principale
- 8 Parole au chef de cuisine

Lettre d'information éditée par le Conseil général de la Finistère

32 boulevard Duplex - CS29029 - 29196 Quimper cedex
02 98 76 20 20 - Courriel : contact@cg29.fr

Directeur de la publication Pierre Maille

Responsable de la publication Guillaume Penon

Coordination Claudie Lamy

Rédaction Karine Gaonac'h - cg29

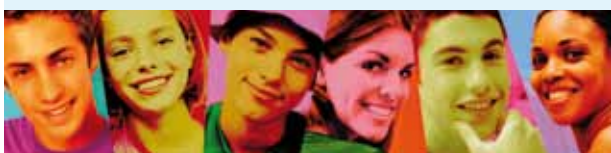
Crédits photos Karine Gaonac'h, Michel Grignou et Véronique Stéphan, architectes

Conception, réalisation Ronan Legris, cg29

Impression Cloître imprimeurs

Date de publication octobre 2013

Le papier pour cette lettre est issu de forêts certifiées et gérées durablement.



éditorial

Reprise des travaux du bâtiment neuf d'enseignement

Depuis le lundi 7 octobre 2013, les entreprises mandatées pour réaliser les travaux de **construction du bâtiment neuf d'enseignement du collège Pierre-Stéphan** sont de nouveau mobilisées. En effet, sans attendre les conclusions de la procédure administrative, le Conseil général a décidé la reprise des travaux afin d'achever dans les meilleurs délais cette opération de plus de **6 millions d'euros** que le Département finance. Ce bâtiment devrait être achevé pour la fin de l'année scolaire 2013-2014, mis en service dès la rentrée de septembre et offrira à nos jeunes collégiens de meilleures conditions de réussite.

Parallèlement à cette opération, l'autre chantier, d'un montant de **4,5 millions d'euros** actuellement en cours au collège est celui de la **restructuration de la demi-pension**. Ce nouvel équipement mutualisé avec les écoles publiques communales permettra de répondre aux besoins des collégiens à l'heure du déjeuner.

En effet, **le Conseil général assure l'organisation de la restauration scolaire dans les 63 collèges publics du Département**. Une responsabilité importante incombe aux collectivités territoriales et à leurs personnels pour garantir la qualité de ce service public. Ainsi, le Conseil général est attentif à la qualité des repas servis et se donne les moyens de mettre en œuvre les conditions matérielles nécessaires à la réussite des collégiens. Celle-ci passe par une restauration de qualité, aussi bien pour les **451 élèves que pour la communauté éducative, dont les 9 agents du Conseil général** que je tiens ici à saluer.

Je remercie l'ensemble des équipes du collège, enseignants, personnels administratifs et techniques, qui œuvrent au quotidien pour faire en sorte que notre jeunesse s'épanouisse pleinement en Finistère ■



MARC LABBEY
VICE-PRÉSIDENT
DU CONSEIL GÉNÉRAL
DU FINISTÈRE
PRÉSIDENT DE
LA COMMISSION
ENFANCE, JEUNESSE,
FAMILLE



4,4 M€

• Pour la déconstruction et la reconstruction du restaurant scolaire du collège Pierre Stéphan. Le nouvel ensemble répondra aux normes BBC (Bâtiment basse consommation) pour la gestion de l'énergie. Il sera raccordé à la chaudière bois de la commune pour le chauffage et la production d'eau chaude sanitaire. La ville de Briec participe au financement des travaux. Le bâtiment accueille en effet l'école maternelle et élémentaire Yves de Kerguelen et assure les repas de l'école du hameau de Pénity.

Le calendrier des travaux

Les travaux de démolition se sont déroulés d'octobre 2012 à fin janvier 2013. Le chantier a un faible impact sur l'environnement grâce à une gestion maîtrisée des déchets de démolition et de construction.

La reconstruction a démarré fin février 2013 pour une durée prévisionnelle de 13 mois. La livraison est prévue pour le printemps 2014.

Maîtrise d'ouvrage : le Conseil général délègue la maîtrise d'ouvrage à la Société d'aménagement du Finistère (SAFI)

Maîtrise d'œuvre : le cabinet d'architecte Michel Grignou et Véronique Stéphan, Quimper.

Le point sur l'autre chantier en cours : la restructuration-extension du collège.

Ces travaux d'un montant de 6 M€ ont débuté en 2010 pour une durée initiale de 34 mois. Ce chantier de restructuration-extension du collège a été arrêté en novembre 2010 suite à la liquidation judiciaire de l'entreprise chargée du gros œuvre, générant un retard de 6 mois pour permettre un redémarrage des travaux par un autre prestataire.

En février 2012, un problème de mise en œuvre du plancher bois-béton du bâtiment neuf a été constaté, conduisant le Département à engager une procédure auprès du tribunal administratif.

La décision du tribunal a été notifiée au Conseil général en mars 2013. À la demande de la communauté éducative, une réunion d'information s'est tenue le 28 mars 2013 au collège. Depuis, une des entreprises concernées par la décision du tribunal a engagé une autre procédure dont le résultat n'est pas connu à ce jour.

Considérant que les travaux doivent se poursuivre, le Conseil général a décidé de préfinancer le coût de la reprise du plancher, sans attendre cette nouvelle détermination des responsabilités financières par le tribunal. Les marchés complémentaires ont été passés pour un redémarrage du chantier le 7 octobre 2013.



ARCHITECTE

Véronique Stéphan



Nous avons fait le choix d'un bâtiment compact, économe en énergie

Comment avez-vous abordé la déconstruction / reconstruction du restaurant scolaire ?

Véronique Stéphan : Le nouveau bâtiment s'implante à l'exacte position de l'ancienne structure. Nous avons fait le choix d'un bâtiment compact ayant une emprise mesurée qui vient renforcer notre souhait d'avoir un ensemble économe en énergie. Sa particularité est qu'il accueille à la fois les primaires (maternelles et élémentaires) et les collégiens. Au niveau des flux des élèves, il fallait être clair dans les différents fonctionnements. Cela génère deux lignes de self distinctes, ainsi qu'un service à table pour les maternelles. L'organisation de la cuisine est assez complexe, car il y a trois entités donc trois entrées et sorties. Ceci avec une contrainte forte : un terrain en pente, ce qui complexifiait l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Avez-vous travaillé sur les aménagements paysagers ?

V.S : Le collège a la particularité d'être constitué d'un ensemble de bâtiments isolés, de faible gabarit s'intégrant dans un site très arboré. Nous nous sommes intéressés à cette image, d'autant plus qu'autour de la restauration, il existe de nombreux arbres de qualité que l'on a souhaité préserver. Nous avons travaillé sur les vues depuis les salles de restauration afin que les élèves profitent de cette ambiance. Pour marquer l'ouverture sur le paysage, de grandes baies encadrées de bois sont orientées au sud et à l'ouest.

Vous avez également souhaité que le bâtiment soit agréable à vivre, à regarder...

V.S : Le projet se présente comme un socle unitaire de couleur claire, de faible hauteur, à l'image des bâtiments voisins, intégrant et identifiant clairement tous les accès sous des auvents, duquel émergent en balcon trois volumes singuliers. Ces trois salles de restauration seront vêtues d'antra-zinc, un zinc prépatiné foncé, qui met en

valeur les grands cadres en bois de douglas marquant les ouvertures. À l'intérieur, le bois sera également présent avec une charpente apparente dans les salles de restauration. L'éclairage naturel est privilégié avec ces grandes ouvertures associées à des prises de lumière zénithales.

...et le moins sonore possible.

V.S : C'est un point particulier que l'on a traité avec beaucoup de soin avec une ingénieure acousticienne. Les trois volumes des salles à manger bénéficient d'une hauteur sous plafond généreuse et de parements en bois ajourés posés devant une laine absorbante, ce qui concourt à la fois à la qualité architecturale et acoustique du lieu.

Qu'en est-il des normes sanitaires ?

V.S : La difficulté est de trouver la bonne solution pour la circulation des personnels et des enfants. Il ne faut pas croiser les flux (repas, déchets, laverie), sauf si on décale les choses clairement dans le temps. Ici, tout le monde doit déjeuner sur le même horaire. Tout a donc été pensé pour qu'il en soit ainsi. Nous avons des circuits très clairs avec des systèmes de sas ainsi que des départs de repas vers l'extérieur (pour la livraison de l'école de Pénity) avec une sortie spécifique.

Quel type de matériaux avez-vous choisis ?

V.S : Les salles et les accueils utilisent largement le bois en parement avec une résine en sol, autorisant des motifs pour marquer les cheminements et d'entretien très facile, car sans joints. Pour la cuisine, nous avons préféré des matières résistantes à l'humidité, comme la brique et le béton, et du carrelage en sol. L'isolant est protégé entre deux peaux étanches. Pour la toiture, dans les locaux à forte hygrométrie, le verre cellulaire est parfaitement adapté, car insensible à l'eau et donc aux condensations. Il est important d'assurer la pérennité du bâtiment.



L'opération tient compte des exigences de développement durable du Conseil général, dans le cadre de son Agenda 21 : dans la conduite du chantier (qui est à faible impact environnemental), dans le choix de matériaux se référant à des cibles de Haute qualité environnementale®.

Déconstruction et désamiantage

Pour la déconstruction de l'ancien bâtiment, une entreprise spécialisée dans la prise en charge de l'amiante est intervenue : elle a commencé par isoler tout le bâtiment avec un système de sas entre l'intérieur et extérieur. Des mesures de la qualité de l'air ont été faites avant dépose et après dépose pour s'assurer qu'il n'y avait eu aucun souci durant cette phase. Pour ce type de procédure, l'entreprise commence par évacuer toutes les parties qui peuvent gêner durant le désamiantage tout en gardant les structures nécessaires pour accrocher les protections internes de confinement. Les déchets d'amiante sont évacués dans des sacs étanches et traités via une filière spécifique. Le personnel est également particulièrement préservé grâce à cette méthode et au port de protections individuelles (combinaisons, masques, gants, etc.). Le Conseil général est particulièrement attentif au respect de cette procédure, tout comme le cabinet d'architectes qui a déposé un plan de retrait de l'amiante en préfecture.

Un bâtiment relié à la chaufferie bois de la commune...

C'est l'un des atouts majeurs du bâtiment : il sera relié à la chaudière bois de la commune de Briec. Le réseau de chaleur

par eau chaude alimente déjà le complexe sportif en contrebas (où la chaudière est localisée), la piscine, la Maison de l'enfance, la maternelle et le primaire. Il alimentera également deux bâtiments du collège. Ce système de chauffage et de production d'eau chaude mis en service en 2012, et officiellement réceptionné début 2013, est économique et écologique, avec une faible empreinte carbone (c'est un groupement local d'agriculteurs qui fournit au minimum 50 % du bois).

...et peu gourmand en énergie

Par ailleurs, si la surface du nouveau bâtiment est plus importante, il ne sera pas plus demandeur d'énergie grâce aux ouvertures qui garantissent un bon apport solaire et à une isolation renforcée. Ce sera davantage un maintien en température plutôt qu'un chauffage réel. Les salles seront également préservées de toute surchauffe par le soleil avec l'installation de brises-soleil extérieurs. Ils ont été préférés aux stores, plus fragiles. Une simulation thermique a été effectuée afin de vérifier la justesse du dispositif. Toujours par souci d'économie d'énergie, une centrale double flux sera installée pour récupérer les calories de l'air extrait et les insuffler dans l'air neuf.

↓ La chaufferie bois de la commune alimentera aussi le collège





Performances énergétiques et traitement phonique

Le bâtiment possèdera de très bonnes performances énergétiques grâce à sa surface optimisée, des circulations particulièrement bien étudiées, une bonne répartition des locaux suivant l'orientation solaire, une isolation renforcée au niveau des toitures et des parois ainsi qu'un niveau d'éclairage naturel conséquent. Ceci renforcé par le raccordement à la chaufferie bois municipale. Les dispositifs architecturaux et techniques conféreront à l'ensemble un confort acoustique certain. Les plafonds et les parois seront traités par des baffles acoustiques suspendus entre les poutres principales en douglas et des parements en bois ajourés en hêtre devant une laine minérale. Les équipements techniques bruyants sont regroupés à l'étage dans des locaux spécifiques.

Des espaces bien définis pour tous

La circulation des personnes a été particulièrement travaillée afin de respecter les normes sanitaires en vigueur (*lire également page 3*). Les différents accueils et dessertes des plateaux seront clairement distincts des salles. Deux lignes de self ont été prévues : l'une pour les enfants du primaire, l'autre pour les élèves du collège. Chaque salle aura son bloc de sanitaires, accessibles à tous les publics. Les enseignants auront également leur espace dédié.

Une accessibilité renforcée

Tout le bâtiment sera accessible aux personnes à mobilité réduite. Le bâtiment est de plain-pied, le stationnement sera

facilité pour les personnes provenant des établissements scolaires, du fait de la différence de niveau. Les façades de chaque accueil seront vitrées et individualisées. Au sol, des dalles bétons avec motifs et joints ouverts guideront les personnes dont l'acuité visuelle est diminuée. À l'intérieur, elles pourront se repérer grâce aux contrastes de couleurs. Le fait de bénéficier d'une très bonne luminosité naturelle est également un des points forts du bâtiment pour l'accueil de personnes en situation de handicap.

Du matériel adapté pour les plus petits

Pour le service à table, le mobilier sera adapté aux plus jeunes et l'accueil sera spécifique avec un mobilier sur mesure, à différentes hauteurs de vasque pour se laver les mains, des porte-manteaux à hauteur et des sanitaires adaptés. Un office dédié est prévu pour la préparation des chariots avant de les présenter à table.

Les accès légèrement revus

Les accès et sorties des élèves seront en béton balayé. La voirie intègre une aire de manœuvre traitée en enrobé pour les livraisons. L'environnement plus large du bâtiment (talus, pelouse arborée, etc.) n'est pas concerné par le projet. Au pied des façades des salles de restauration sera installée une plate-bande de pleine terre avec différents types de plantes (véroniques, fusains, orangers du Mexique, romarin, etc.) sur paillage d'écorces de pins.

Michel Grignou et Véronique Stéphan, architectes
les plafonds et les parois seront traités par des baffles
acoustiques suspendues entre les poutres principales ↓





UN COLLÈGE OUVERT SUR LA VIE LOCALE

Le collège Pierre Stéphan constitue avec les écoles maternelle et élémentaire un ensemble scolaire attractif dont la restauration est assurée par une seule et même équipe. La ville (dont dépendent les écoles maternelle et élémentaire) et le Conseil général sont co-financeurs du projet de reconstruction du bâtiment de restauration. Briec participe à hauteur de 1,429 million d'euros (40 % du budget total hors taxe).



Yvonne Guillou
Conseillère générale

Depuis cette dernière rentrée, notre collège reçoit 451 élèves alors qu'il avait été conçu en 1992 pour n'en accueillir que 250.

Ces deux chiffres indiquent bien l'urgence qui existe à mener à bien les projets de restructuration et d'extension de l'établissement.

Deux opérations sont d'ores et déjà en cours :

- la restructuration et l'extension des bâtiments d'enseignement
- la déconstruction et la reconstruction de la cantine

Si la première opération a subi de nombreux aléas et donc pris un retard important, les travaux ont enfin pu reprendre le 7 octobre. Pendant ces mois d'incertitude, j'avais rencontré un nombre important de familles inquiètes mais également le personnel et j'avais eu l'occasion de relayer devant le Conseil général leurs interrogations.

Aujourd'hui nous pouvons, ensemble, nous satisfaire que la position d'attente de fin de la procédure judiciaire ait cédé la place à une intervention conforme à l'intérêt des élèves et du personnel.

Ce chantier se poursuivra par la restructuration des bâtiments de technologie et de l'administration ainsi que de l'actuel bâtiment d'enseignement.

Enfin, la deuxième opération concernant la restauration devenait tout aussi indispensable. Si la cuisine du collège jouit déjà d'une excellente réputation, la proximité de l'établissement avec les écoles maternelles et primaires publiques présentait une opportunité pour mutualiser les moyens.

À l'issue de toutes ces interventions nécessaires, le collège conservera son aspect d'établissement scolaire à taille humaine et à l'ambiance sereine propice à un épanouissement optimal de nos enfants et à une qualité de travail préservée pour le personnel.



Jean-Paul Le Pann
Maire de Briec-de-l'Odé.

« C'est une enveloppe conséquente pour Briec, mais nécessaire pour le territoire. Le bâtiment n'est pas très ancien finalement, il a une trentaine d'années, mais il n'était plus adapté. Il était préférable de repartir sur un nouvel ensemble de qualité, aux normes, qui soit adapté à la progression du nombre d'élèves. Le collège a été conçu pour accueillir 300 jeunes. Jusqu'au début des années 2000, nous n'avons pas dépassé cet effectif. Depuis, nous sommes sur une nouvelle dynamique avec 450 élèves pour cette rentrée.

L'école primaire a déjà bénéficié d'une restructuration avec la création d'un bâtiment entre la maternelle et l'élémentaire. Pour cette nouvelle rentrée, nous avons 7 classes en maternelle et 11 classes en élémentaire pour 275 élèves.

Nous sommes sur une dynamique de population extrêmement forte. Ceci se vérifie pour l'ensemble des communes du Pays Glazik. La création du collège a profité au début des années 1980 à l'ensemble du canton. Le fait d'avoir un tel équipement sur le territoire contribue forcément à le rendre attractif. La commune reste dynamique et attractive grâce à ses commerces de proximité, nombreux au centre-ville, la présence d'équipements communautaires structurants comme la Maison de l'enfance, qui, avec ses 52 places, peut accueillir une centaine d'enfants sur la semaine, ainsi que l'accueil de loisirs sans hébergement (ALSH).

La commune a fait le choix de la chaudière bois, car c'est un mode de chauffage économique et écologique. Nous nous sommes engagés à nous fournir pour au moins 50 % du bois auprès d'un groupement local. La chaudière a été conçue pour fournir 750 kilowatts et être raccordée à plusieurs bâtiments dans un souci de mutualisation de cet équipement. Le réseau d'eau chaude peut sans problème s'étendre sur 500 mètres alentour sans perdre plus d'un demi-degré de chaleur. »



PRINCIPALE

Catherine Poisson

Catherine Poisson, principale du collège, débute sa troisième année au sein de l'établissement. En tant que chef d'orchestre, elle est bien entendu attachée à la réussite des élèves, mais aussi à leur bien-être. Une restauration de qualité y contribue fortement, tout comme des liens forts avec l'équipe en place. Le nouveau bâtiment ne fera que renforcer cette politique du vivre ensemble.

Comment vous organisez-vous durant la période de travaux ?

L'option de détruire l'ancien bâtiment de restauration a été prise afin de garder la restauration en un même lieu. Cela a entraîné la mise en place de modulaires sur deux espaces distincts. L'équipe de restauration fait donc des efforts conséquents puisqu'elle doit se séparer avec beaucoup d'allers et retours entre les deux sites. Et les efforts sont d'autant plus accentués qu'elle ne fait plus tout à fait le même « métier » durant la totalité des travaux. Ils n'ont plus le plaisir de cuisiner, de créer. Cuisiner, c'est un art, un art qui fait appel à tous les sens. Il faut beaucoup de talents et de générosité, c'est le cas ici. L'équipe participe ainsi véritablement à l'éducation des jeunes que nous accueillons, celle des sens, entre autres. Ce n'est pas rien ! Actuellement, et encore pour quelques mois, nous travaillons avec une entreprise industrielle qui nous livre tous les repas. Auparavant, nous avions des repas préparés sur place. Nous allons retrouver cette organisation avec le nouveau bâtiment. En temps normal, nous avons un vrai restaurant scolaire avec des produits frais, un chef cuisinier, qui est excellent, entouré d'une équipe compétente, qui participe activement à nos projets (comme la semaine européenne du goût). C'est un vrai régal, la fête des papilles.

Justement, les élèves voient-ils une différence ?

Au début, c'était la soupe à la grimace. Les élèves se plaignaient que ce n'était pas bon : ils ont découvert la cuisine industrielle. Notre équipe cuisinait pour une grande famille, avec un peu de sel, de poivre, des herbes, du curry... C'était quelque chose de savoureux dans le sens premier du terme, c'est à dire avec beaucoup de saveurs. Ils ont aussi découvert la notion de portion. Là, nous commandons 800 repas, nous recevons 800 portions. Il n'y a plus de supplément, ou moins. Avant, il y avait toujours un peu plus. Actuellement, toute la nourriture est grammée. La souplesse n'est pas du tout la même, nous sommes moins autonomes. En même temps, l'équipe se dit que par la suite, il faudra peut-être réguler les choses : garder la qualité, la générosité, le savoureux des plats, tout en se rapprochant encore plus des exigences de santé.

Les élèves ont goûté deux types de cuisine. Cela a un côté pédagogique.

C'est tout l'intérêt d'une restauration traditionnelle avec une équipe sur place : la restauration peut être au service de la pédagogie. L'équipe de restauration fait totalement partie du projet d'établissement. Nous avons mis beaucoup de choses en place : nous participons à la semaine du goût. Nous souhaitons également développer davantage les liens avec les producteurs locaux. Nous travaillons déjà avec un certain nombre d'entre eux, mais nous voulons accentuer ces échanges. J'estime qu'un lieu institutionnel doit faire vivre l'endroit où il est. Il doit participer à la vie de la cité, de la communauté. Nous voulons agir pour une écologie raisonnable, de proximité. Faire venir des produits biologiques par avion, cela n'a pas de sens. C'est important de montrer l'exemple et de le faire savoir aux jeunes.

L'organisation des élèves, des enseignants a-t-elle été bouleversée ?

Les horaires sont les mêmes, l'organisation pour les élèves est la même : il n'y a rien de changé. L'espace est plus bruyant, moins grand. Ce sont des inconforts à vivre pour avoir du mieux ensuite. L'espace modulaire n'a pas été prévu pour les enseignants. Certains y déjeunent quand ce n'est pas trop la foule, les autres se retrouvent en salle des professeurs, forcément moins confortable. Ils amènent leur repas et le réchauffent eux-mêmes. Auparavant il avait un lieu pour manger, c'était un moment de convivialité et d'échanges. Ce temps-là a disparu et j'ai vraiment hâte qu'ils le retrouvent.

Que vous apportera le nouveau bâtiment ?

L'idée, c'est de donner du confort, car l'effectif augmente : nous avons 18 classes cette année pour un total de 454 élèves. Trois classes ont été ouvertes depuis trois ans, en lien avec l'évolution démographique. Le bâtiment sera désormais aux normes, esthétiquement plus agréable, plus fonctionnel et confortable à tout point de vue.



PAROLE...

...au chef de cuisine



Ronan Le Bellec,
chef de cuisine et
Ronan Guivarc'h,
second de cuisine

Ronan Le Bellec, agent du Conseil général, est chef de cuisine, responsable de l'équipe de restauration de Briec depuis une dizaine d'années. Treize personnes (dont un second de cuisine et six agents municipaux) l'aident au quotidien dans la préparation des 800 repas servis aux collégiens et aux enfants de l'école primaire (maternelle et élémentaire).

**c'est un atout
d'avoir un chef
cuisinier
sur place.**

Actuellement nous recevons les repas d'une entreprise spécialisée. Nous dressons les entrées et desserts sur des assiettes individuelles en essayant de rendre le tout attrayant. Seul le pain nous est encore livré par la boulangerie de Briec. Je suis une semaine sur deux à la restauration du collège. Je tourne avec Ronan Guivarc'h, mon second de cuisine. Les agents assurent le ménage le matin au collège, puis viennent effectuer la mise en place dans les salles de restauration et vont ensuite faire la même chose dans le bloc des primaires. Nous sommes également obligés d'assurer toute la plonge au collège donc nous avons loué un camion pour charger la vaisselle et la descendre. Une fois que tout est propre, tout est remonté. Nous savions qu'il y aurait des contraintes, c'est pour avoir du matériel plus adapté, plus performant par la suite. Avec l'ancien bâtiment, il y avait déjà une certaine gymnastique, car avec l'augmentation des effectifs, des préfabriqués avaient été ajoutés. Nous devons donc tout mettre en caisson, faire quelques mètres. Le site était plus proche mais il y avait tout de même cette contrainte qui n'existera plus avec le nouvel ensemble.

L'organisation facilitée

Question matériel, on était déjà bien loti, mais ce sera encore mieux. On aura une chambre froide plus grande, mieux adaptée : l'ancienne avait une marche qui rendait difficile la manipulation des chariots. Il fallait tout déposer. On perdait du temps. Il y aura des locaux de stockage et surtout un véritable bureau pour moi ! Ce sera tout de même plus pratique. Auparavant tout était regroupé au même endroit, ce n'était pas franchement l'idéal ! Nous aurons également une connexion Internet haut débit. L'ancien bâtiment n'était pas connecté donc j'étais obligé de descendre dans le bâtiment administratif pour mes commandes. Il fallait le faire quand on avait au moins une demi-heure devant soi. Là, je pourrai le faire dès que j'aurai quelques minutes. Forcément cela va faciliter l'organisation.

Des temps de formation

Le seul avantage de cette organisation durant les travaux, c'est que cela nous dégage du temps pour faire davantage de formations comme de la remise à niveau pour les normes de sécurité ou encore d'hygiène, la mise en place de fiches techniques. Il s'agit de détailler les plats sur fiches, c'est au cas où je serai absent.

Produits bio et locaux dans les menus

On essaye de travailler avec les fermes locales. Avec la ferme de Kerheu par exemple qui nous livre une fois par semaine des produits laitiers bio, ou encore avec des maraîchers. Le Conseil général nous demande 20 % de produits biologiques dans les menus. Nous sommes à 15 % environ. Avec la nouvelle restauration, nous allons continuer à développer cela. Nous travaillons également beaucoup avec les professeurs pour des menus à thème, la semaine du goût. On leur a proposé une paëlla (Espagne), un fish and chips (Angleterre), une saucisse curry et forêt noire (Allemagne). Pour les petits, on a fait des découvertes de fruits et de légumes. Nous avons envie de poursuivre sur cette voie, de montrer notre savoir-faire, de l'expliquer aux jeunes.

Du fait-maison

En temps normal, tout est fait sur place : pratiquement toutes les pâtisseries sont faites « maison ». On les sert généralement le jeudi, car on les prépare le mercredi. Nous n'avons quasiment pas de surgelés, le poisson est frais, préparé, transformé ici. Ils ont même un foie gras maison au repas de Noël ! Les premières semaines de travaux ont été assez dures, car ils trouvaient que ce n'était pas bon. On leur a expliqué la différence. Avant ils ne faisaient pas de commentaires ! Là, ils se sont rendu compte que c'était tout de même un atout d'avoir un chef cuisinier sur place. »