

## INFORMATION PRESSE

Nantes, le 10 octobre 2025

### **La Région inaugure le nouveau service de restauration du lycée Simone Veil à Angers : un projet important qui s'inscrit dans l'opération régionale « Ici, on cuisine ! »**

Ce vendredi 10 octobre, André Martin, Vice-président Lycée et Formation initiale, s'est rendu au Lycée professionnel Simone Veil à Angers (49) pour y visiter le chantier de la restructuration du lycée et inaugurer la rénovation du service de restauration, travaux financés par la Région des Pays de la Loire à hauteur de 4,3 M€.

Le lycée professionnel Simone Veil accueille plus de **440 élèves** dans les filières santé, services, animation, hôtellerie et mode. Grâce à cet investissement, la Région renforce la qualité de vie des élèves et personnels, tout en valorisant les filières professionnelles.

#### **Un service modernisé et adapté aux besoins des élèves**

Après 17 mois de travaux, le lycée professionnel Simone Veil vient d'achever deux opérations structurantes soutenues par la Région.

Construit en 1963 et restructuré une première fois en 1991, le bâtiment du service de restauration nécessitait une rénovation en profondeur pour répondre aux normes actuelles d'hygiène, de sécurité et d'accessibilité.

Les travaux menés d'**août 2023 à décembre 2024** en site occupé ont permis :

- **la création d'une extension de 257 m<sup>2</sup>**, pour accueillir une nouvelle salle de restauration,
- **la restructuration de 810 m<sup>2</sup>**, avec la réorganisation des flux (élèves, personnels, logistique), incluant :
  - la modernisation de la ligne de self, des équipements de cuisson et de conservation,
  - la création d'une **salle de restauration pédagogique** conforme aux standards professionnels (65 couverts).

Désormais, le service de restauration peut accueillir **450 à 500** convives en 2,5 services, avec 160 places assises pour les élèves. Il offre aux élèves un cadre lumineux, confortable et mieux adapté aux flux quotidiens. Ces réalisations offrent aux lycéens des espaces modernisés, adaptés à leurs besoins ; et à ceux des équipes de restauration qui jouissent dorénavant d'un espace de travail de grande qualité.

#### **Une restructuration qui répond à l'ambition environnementale régionale ainsi qu'à la qualité dans l'assiette des lycéens**

La Stratégie d'investissement dans les lycées menée par la Région intègre une haute exigence environnementale ainsi que l'objectif de permettre aux équipes de restauration de travailler dans les meilleures conditions possibles et d'offrir aux élèves une alimentation de qualité. Au-delà du confort et de la mise aux normes, l'opération s'inscrit dans une logique de transition écologique : isolation renforcée des murs et de la toiture, ventilation double flux, éclairage LED, charpente et murs en bois pour l'extension, installation d'appareils hydro-économiques pour limiter la consommation d'eau.