

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nantes, le 3 novembre 2025

La Région modernise le service de restauration du lycée Carcouët à Nantes

Ce 3 novembre, André Martin, vice-président en charge des lycées et de la formation initiale, et Julien Bainvel, conseiller régional et membre du Conseil d'administration du lycée, se sont rendus au lycée Carcouët à Nantes pour y inaugurer le service de restauration du lycée, après une opération majeure de restructuration financée par la Région des Pays de la Loire à hauteur de 3,3 M€ : un investissement au bénéfice, notamment, du confort des élèves et de la qualité de leur alimentation.

Un service modernisé et adapté aux besoins des élèves

Grâce à cet investissement, la Région renforce la qualité de vie des élèves et personnels, après un an de travaux en site occupé :

- Extension de la salle à manger des élèves et création d'une cafétéria de 145 m² pour diversifier l'offre de restauration.
- Réorganisation complète des vestiaires et locaux du personnel, création d'une salle de pause, et déplacement de la laverie.
- Rénovation globale du bâtiment restauration (isolation, menuiseries, ventilation, production d'eau chaude sanitaire).
- Création de nouveaux espaces de maintenance et de stockage.

Désormais, le service de restauration peut accueillir 540 convives en 2 services, avec 270 places assises pour les élèves. Il offre un cadre lumineux, confortable et mieux adapté aux flux quotidiens, tout en améliorant les conditions de travail des équipes.

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**. Au-delà du confort et de la mise aux normes, l'opération a impliqué l'utilisation de matériaux biosourcés (charpente, bardage bois) et une démarche de réemploi (équipements et menuiseries extérieures existants) ayant permis d'éviter 6 tonnes de déchets. Le projet a été confié au cabinet nantais A Propos Architecture.

Cet investissement illustre également l'ambition régionale portée par l'opération « **Ici, on cuisine !** », qui valorise la qualité de l'alimentation dans les lycées, en offrant les meilleures conditions de travail aux équipes de restauration pour leur permettre de préparer des repas faits-maison et diversifiés.