



2026

info

# TRAVAUX

Janvier 2026



## RESTRUCTURATION DES SERVICES DE RESTAURATION

### Collèges des Sables Blancs et du Porzou à Concarneau

Le Département, qui a la charge des collèges, agit pour donner aux élèves, des établissements publics comme privés, les conditions propices à leur réussite et à leur épanouissement. Il a lancé un plan d'investissement de 224,5 millions d'euros pour la période 2022-2028, qui vise à fournir des locaux adaptés, à améliorer les performances énergétiques et environnementales des bâtiments, à proposer des repas de qualité et à améliorer les conditions de travail du personnel.

Au quotidien, le Département s'engage pour améliorer la scolarité des collégiens, à travers notamment l'utilisation dans la restauration de produits issus de l'agriculture biologique et d'un approvisionnement local, par le financement d'actions éducatives, privilégiant la découverte des métiers, la lecture (prix littéraire des collégiens), l'environnement, la prévention, la santé et le devoir de mémoire.

La restructuration des services de restauration des collèges du Porzou et des Sables Blancs illustre cet engagement en faveur de la réussite des jeunes Finistériens.

An Departamant, hag a zo karget eus ar skolajoù, a ro bec'h evit reiñ tro d'an holl skolidi, koulz er skolajoù publik hag er skolajoù prevez, d'ober berzh en o studioù ha da vezañ en o bleud. Roet en deus lañs d'ur steuñv postañ 224,5 milion a euroioù evit ar mare 2022-2028, e-sell da bourchas salioù azas, da wellaat perzhioù ar savadurioù a-fet energiezh hag a-fet endro, da ginnig predoù a-zoare ha da wellaat aozioù labour ar c'hoskor.

War ar pemdez e labour an Departamant evit gwellaat aozioù studiañ ar skolajidi, dreist-holl dre implijout produioù eus al labour-douar biologel ha pourchaset gant tud eus ar vro er pretioù-skol, dre ac'hantaouiñ obererezhioù desavadurel, ma vez graet anaoudegezh gant ar micherioù, ma vez roet ur plas a-feson d'al lenn (priz lennegel ar skolajidi), d'an endro, d'an dizarbenn ha d'ar yec'hed, pe d'an dever a vemor.

Gant al labourioù evit adframmañ ar servijoù predañ e skolajoù ar Porzhoù hag an Aod Wenn e tiskouezomp splann an engouestl-se evit sikour Pennarbediz yaouank d'ober berzh.



## REPÈRES

### La politique départementale de restauration

2 458 000 repas servis dans les collèges en 2024

23,40 % de produits issus de l'agriculture biologique en 2024

100 % de poisson breton

3,71 €/repas facturé aux familles pour un demi-pensionnaire 4 jours en 2026, alors que le coût de production supporté par le Département est de 8 €/repas

### Sectorisation

Le collège des Sables Blancs accueille les élèves résidant rive droite du Moros et dans les quartiers nord de Concarneau, ainsi qu'à Melgven (hors quartier de Cadol).

Le collège du Porzou accueille les élèves résidant à Trégunc et rive gauche du Moros à Concarneau.

Maël DE CALAN,

Président du Département  
Prezidant an Departamant



DÉPARTEMENT  
**Finistère**  
Penn-ar-Bed

## LES TRAVAUX | Collège des Sables blancs

Construit en 1974, le collège des Sables Blancs accueille 300 élèves, dont une soixantaine en section d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA). Il a été intégralement rénové entre 2016 et 2018, à l'exception du bâtiment B accueillant le service de restauration.



La production des repas est assurée à partir de fin septembre par le collège de La Tourelle à Quimper dans le cadre d'une mutualisation provisoire. Les repas sont ainsi livrés chaque jour, en liaison chaude.

### Le chantier est organisé en 3 phases

- **Juillet → fin août 2025** : installation de la restauration provisoire
- **Septembre 2025 → janvier 2026** : désamiantage et démolition
- **Janvier 2026 → début 2027** : travaux de restructuration de la restauration et autres opérations sur le bâtiment

- **Coût de l'opération** : 4,5 millions d'euros TTC
- **Architecte** : SABA architectes, Saint-Brieuc



Le projet porte sur la restructuration du service de restauration. Il comprend la mise en place d'une mutualisation avec le collège du Porzou : le collège des Sables Blancs deviendra la cuisine centrale qui produira les repas servis dans les deux établissements.

En plus de la réorganisation de la production et du passage en self participatif, le projet prévoit la rénovation de la salle à manger et du bâtiment : chaufferie, remplacement des menuiseries, renouvellement de l'ensemble de l'éclairage par des LED, ravalement des façades, rénovation de la toiture. Le projet intègre également la création d'un nouvel atelier pour l'agent de maintenance.

Pendant les travaux, un service de restauration provisoire est installé dans des bâtiments modulaires situés dans la cour, à proximité du bâtiment B.

## LES TRAVAUX | Collège du Porzou

Construit en 1966, le collège du Porzou a fait l'objet de travaux d'entretien réguliers au fil des années mais sans rénovation majeure. Il accueille un peu plus de 400 élèves, répartis en 16 classes et une unité locale d'inclusion scolaire (ULIS).



Après le remplacement des différents réseaux, la cour de récréation sera entièrement reconfigurée grâce à un aménagement paysager.

Ce projet permettra une amélioration du cadre de vie des élèves, pendant les temps de repas et les récréations.

### Le chantier est organisé en 4 phases

- **Début juillet → début août 2025** : désamiantage et déconstruction de l'atelier de maintenance
- **Fin juin → fin août 2025** : installation de la restauration modulaire provisoire
- **Automne 2025 → début 2027** : travaux de restructuration du service de restauration et autres travaux
- **2026 → été 2027** : rénovation et renaturation de la cour de récréation (principalement pendant les périodes de vacances)

- **Coût de l'opération** : 3,3 millions d'euros TTC
- **Architecte** : Déesse 23, Nantes



Le projet porte sur la restructuration du service de restauration, mutualisé avec le collège des Sables Blancs. Les repas seront produits dans la cuisine centrale du collège des Sables Blancs et livrés chaque jour en fin de matinée, en liaison chaude. Le restaurant scolaire, rénové, sera modernisé et organisé en self participatif.

Pendant les travaux, un service de restauration provisoire est prévu dans des bâtiments modulaires installés dans la cour, à proximité du restaurant actuel. Les repas sont produits par le collège de Penanroz à Pont-Aven, et livrés chaque jour, en liaison chaude.

Les travaux intègrent également la rénovation de la chaufferie, la déconstruction de l'atelier de maintenance et la création d'un nouvel atelier dans le bâtiment de restauration actuel, le remplacement de la centrale incendie des bâtiments enseignement (A, B, C et D), la rénovation des sanitaires adultes et de sols dans les espaces de circulations des locaux d'enseignement.

## Un self participatif, c'est quoi exactement ?

**Un self participatif est organisé sous forme d'îlots. Les convives se servent successivement au cours du repas en entrées, plats et desserts. Ce fonctionnement présente de nombreux intérêts.**



► Les collégiens sont autonomes et responsables de la composition de leur plateau, selon leur appétit et leurs envies ; le plat principal est toujours mangé chaud.

► Les élèves, acteurs de leur repas, réduisent le gaspillage alimentaire. Le self participatif divise en moyenne par 5 le gaspillage (entre 120 et 160 gr/convive en self traditionnel contre 20 à 50 gr/convive en self participatif).

► Les économies de matières premières réalisées permettent d'acheter des produits de meilleure qualité (produits issus de l'agriculture biologique, poisson frais...).

► L'utilisation d'une seule assiette pour l'entrée et le plat permet de réaliser des économies.

► La convivialité est améliorée puisque le personnel de cuisine est en salle. Présent sur l'îlot des plats chauds, il sert uniquement

les produits « sensibles » (frites, charcuterie, entrées chaudes...). Il apporte des conseils nutritionnels et veille à ce qu'il n'y ait ni abus, ni manque sur les plateaux des élèves.

**Le fonctionnement en self participatif répond aux engagements de la charte qualité restauration : manger avec plaisir et équilibré des produits de qualité et de manière durable.**

# LA MUTUALISATION DES SERVICES DE RESTAURATION

La mutualisation des services de restauration s'inscrit dans un contexte budgétaire contraint, qui nécessite d'optimiser les investissements, réduire les coûts et la consommation d'énergie. Grâce à cette organisation, davantage de collèges bénéficient de travaux et le prix du repas reste accessible pour toutes les familles. Elle consiste à produire dans un même collège, dit cuisine centrale, les repas pour deux établissements.

## Des équipes de cuisine renforcées

Au sein de la cuisine centrale, l'équipe de production des repas est renforcée. Chaque jour, le chef ou le second de la cuisine centrale livre les repas au second collège, en « liaison chaude » pour garder la qualité gustative. Il est présent tout le temps du service, ce qui garantit un lien avec les élèves et l'équipe pédagogique. Au sein du second collège, un agent référent pour la restauration est toujours présent. Il est notamment chargé de préparer le service avant l'arrivée des repas. Il dispose d'équipements et de denrées en réserves pour servir un menu de secours en cas d'aléa.

## Des repas de qualité garantis aux élèves

Au travers de sa politique de restauration, le Département garantit des repas de qualité et faits maison aux élèves qui déjeunent dans ses collèges. Les équipes de restauration assurent la conception de menus équilibrés, en respectant les normes sanitaires exigées en restauration collective. La mutualisation des restaurations permet de développer le recours aux produits locaux, de qualité et issus de l'agriculture biologique.

## Objectif 100 % de poisson breton dans les collèges finistériens

Pour soutenir la filière pêche finistérienne, le Département s'engage à développer la part de poisson breton dans les menus des collégiens. Tenant compte de la réalité des coûts, le Département prend en charge un surcoût de 3 €/kg pour l'achat de poissons et produits de la mer auprès de mareyeurs bretons et si possible provenant de criées bretonnes.

## Le bouclier tarifaire restauration

Depuis la rentrée 2023, le Département a mis en place un bouclier tarifaire qui limite à 2 € le repas des collégiens des foyers les plus fragiles. Cette mesure, renouvelée à la rentrée 2025, bénéficie à 3 845 élèves boursiers, des établissements publics comme privés.

