

Le 14 novembre 2022, Saint Sébastien-sur-Loire

La Joliverie inaugure 2 nouveaux bâtiments, nouvelle étape du programme d'investissement 2010-2025 du site de la Route de Clisson.

Le groupe la Joliverie inaugure officiellement 2 nouveaux bâtiments de son site historique de la Route de Clisson à Saint Sébastien-sur-Loire, révélant ainsi une nouvelle étape de son programme d'investissement lancé en 2010 : un bâtiment pour l'enseignement Supérieur/CFP-CFA et un pôle restauration/foyer des lycéens. Ces équipements offrent à la fois des qualités de travail et de vie et répondent aux besoins d'agilité des nouveaux modes d'enseignement.



Le nouveau bâtiment de l'Enseignement supérieur – CFP/CFA

Le bâtiment, qui a ouvert ses portes à la rentrée 2022, regroupe le Département Enseignement Supérieur et le CFP-CFA. Ce pôle de 5600m² a pour objectif d'apporter de l'agilité dans la formation professionnelle en regroupant étudiants à temps plein et en apprentissage. En réponse à un programme éducatif et pédagogique, il offre un véritable outil pour la vie étudiante sur le campus de la Route de Clisson avec de nombreuses infrastructures : un Centre de Documentation et de Ressources, un amphithéâtre de 130 places – Amphithéâtre Gene Haas, un vaste espace d'accueil sous atrium, des salles de réunions communes, des bureaux d'entretiens et de

réception. **L'attention a été portée sur la recherche en terme de qualité des espaces de travail et de vie à offrir aux étudiants sous statut scolaire et en apprentissage.**

Le nouveau pôle restauration

Egalement entré en service à la rentrée 2022, le restaurant accueille l'ensemble des publics du site de la Joliverie en sectorisant par tranche d'âge (maternelles, primaires, lycéens, étudiants, apprentis, adultes) et pourra servir à terme 2200 repas chaque jour, compte tenu des besoins grandissant du groupe. Des espaces dédiés sont également mis à disposition des partenaires du groupe la Joliverie. Ses 3600m² disposent de mobiliers et équipements modernes sur 2 niveaux avec terrasse et mezzanine.

Véritable lieu de vie et de détente au sein du campus et entouré d'espaces boisés, le bâtiment accueille également le foyer des lycéens qui ont activement participé à la réalisation du cahier des charges.

La construction du pôle restauration et du pôle d'enseignement supérieur représentent un investissement de 20 millions d'euros.



« Depuis 2010, le groupe la Joliverie n'a cessé de rénover et restructurer son site de la Route de Clisson. Ce nouveau bâtiment de l'Enseignement supérieur – CFP/CFA et le pôle restauration représentent un investissement d'envergure et témoignent de l'ambition du groupe la Joliverie à se développer et répondre aux besoins grandissants des différents publics. Ces bâtiments apportent des solutions agiles aux nouveaux modes d'enseignement et visent à mettre en synergie formations à temps plein et par apprentissage pour inspirer la formation du 21^{ème} siècle. Le site de la Route de Clisson se définit désormais comme un véritable campus pour les lycéens, étudiants et apprentis alliant bien-être de travail et de vie, notamment grâce aux offres de services proposées aux jeunes. L'ouverture à la rentrée 2023 d'une résidence étudiante de 74 studios viendra compléter cette vie de campus. »

Patrick Bizet, Directeur Général du groupe La Joliverie

« L'avenir de la jeunesse est une priorité pour la Région qui investit, aux côtés des acteurs de l'éducation, pour proposer aux jeunes les meilleures conditions d'apprentissages et accompagner l'évolution des modes de formation. Dans cette perspective, la Région soutient les travaux de la restructuration du site du lycée-CFA la Joliverie, qui propose une grande variété de formations initiales et professionnelles. Nous sommes heureux de nous associer aujourd'hui à l'inauguration du nouveau pôle d'Enseignement supérieur, qui s'inscrit dans le cadre d'une opération de restructuration d'ampleur de son site de Saint Sébastien-sur-Loire, et qui a bénéficié d'un soutien de la Région à hauteur de 3,3 millions d'euros au titre du soutien régional à l'apprentissage. Une subvention de près de 7 millions d'euros est également prévue au titre de la formation initiale scolaire. »

André Martin, vice-président de la Région Pays de la Loire en charge de la commission jeunesse, emploi, formations, lycées et orientation.

Horizon 2025, les prochaines étapes

La nouvelle résidence étudiante et apprentis de 1976m² est actuellement en construction rue Robert Douisneau pour une livraison à **la rentrée 2023**. Accolée à la résidence lycéenne existante, elle proposera 74 studios aux étudiants et apprentis ainsi que des lieux partagés de services et espaces de détente, mais aussi, en rez-de-chaussée, une partie prévue au remplacement de la salle d'accueil périscolaire de l'école Ste Bernadette. Le financement et la construction de cette résidence sont portées par CISN. L'agence Cub Architecture signe ce bâtiment.

La Joliverie en quelques chiffres :

- **70** formations de la maternelle au BAC+5
- **10** structures réparties sur **6** sites à Saint-Sébastien-sur-Loire, Nantes et Carquefou
- **4 800** jeunes en formation
- **95%** de réussite aux examens en 2022

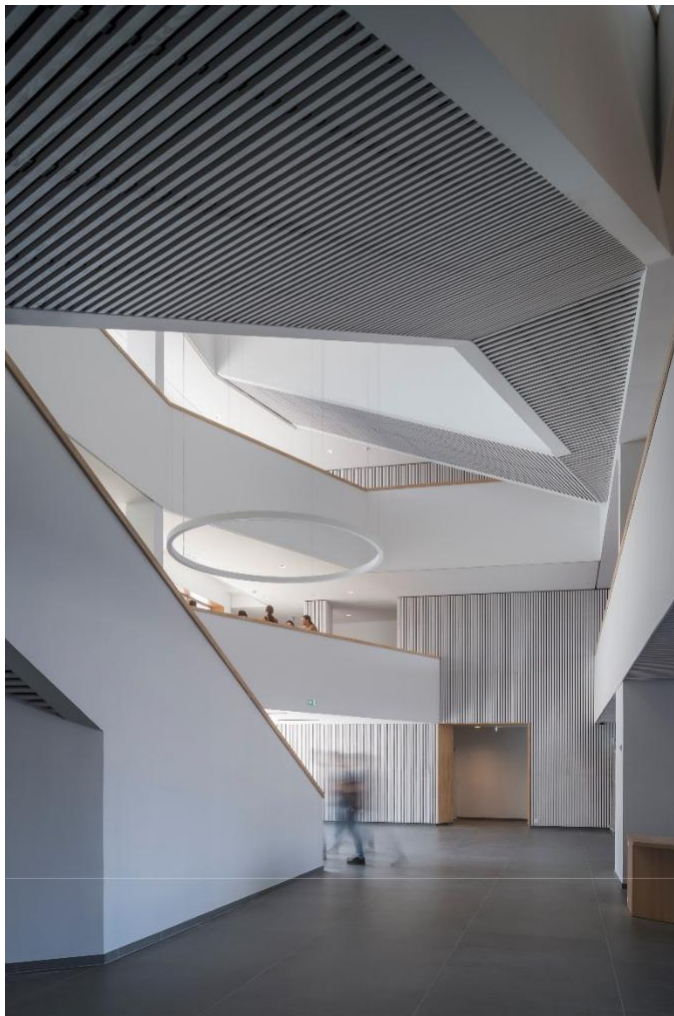
Deux bâtiments conçus par l'agence MÛRISSERIE PARENT+RACHDI

Une conception bio-climatique

Le bâtiment de l'Enseignement Supérieur CFP/CFA et le pôle restauration sont des bâtiments de conception **bio-climatique, cherchant à améliorer l'efficacité énergétique du bâti** en assurant ainsi des conditions d'usages et de confort d'ambiance les plus adéquats (température, luminosité, humidité, ...).

La performance énergétique de ces bâtiments a pu être optimisée par le travail sur :

- L'orientation des façades principales Nord / Sud
- La recherche de compacité maximale du bâti
- La mise en œuvre de protection solaire permanente sur les façades exposées
- La recherche d'une étanchéité à l'air très performante
- La recherche d'une inertie thermique (isolation) très performante
- La volonté de maintenir un confort d'été sans recours à la climatisation





Une conception sobre

La sobriété des moyens se caractérise par :

- Une organisation et une sectorisation des espaces pragmatiques
- La recherche et la mise en œuvre de solutions techniques de type low tech pour des maintenances et une exploitation raisonnée (généralisation d'une ventilation double flux).

Les ambitions du maître d'ouvrage

Aux exigences normatives se sont imposées les ambitions et exigences du maître d'ouvrage, à savoir :

- obtenir un confort visuel très performant dans les circulations, le hall, et les salles de classe (validation par des études FLJ : Facteur de Lumière du Jour)
- obtenir un niveau de confort acoustique très performant en définissant des sectorisations et des ambiances particulières pour chaque entité de programme
- retenir un confort et une qualité de l'air très performant avec un renouvellement plus important que la norme
- dépasser les objectifs de la réglementation thermique

Des résultats énergétiques

Les résultats énergétiques dépassent les objectifs de la réglementation thermique RT 2012 :

	Objectifs RT 2012	Résultats des projets
Bâtiment Enseignement Supérieur	-30 %	-34,2 %
Pôle restauration / foyer des lycéens	-25 %	-28,2 %

LES SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES DES PROJETS

Enseignement Supérieur CFP/CFA :

- Mise en place d'une ventilation double flux généralisée dans tous les espaces
- Mise en place de récupérateur d'énergie sur les réseaux de ventilation
- Mise en œuvre d'un atrium comme lieu de convergence et d'ouverture visuelle au centre de la construction



Pôle restauration / foyer des lycéens :

- Mise en place d'un système de chauffage statique par radiant pour s'adapter aux espaces de restauration et de vie scolaire (pas d'encombrement, perception de la chaleur adaptée à l'occupation)
- Mise en place d'un optimiseur d'énergie sur la cuisson et le froid pour réduire les grosses consommations d'énergie
- Mise en place d'une organisation d'espaces restauration répartis sur 2 niveaux

SYMBOLIQUE ARCHITECTURALE

La volonté des architectes PARENT+RACHDI a été de mettre en avant le déplacement dans la construction, la valorisation des lieux de transition des parcours comme éléments qui caractérisent les nouvelles pratiques d'apprentissage et de la vie ensemble....

Cela se révèle notamment par les jeux des niveaux, dans la mise en place de vides entre les espaces devenant des éléments de partage entre différentes fonctions,

Enfin la transparence se révèle comme outil de conception pour masquer et réduire les frontières : entre l'intérieur et l'extérieur, entre le bâtiment et le site de la Joliverie, entre ses bâtiments et la ville.



A propos de l'Agence Mûrissérie Architecture

Basée dans le centre de Nantes, l'agence Mûrissérie intervient sur un territoire national. Yves Parent et Sonia Rachdi, tous deux architectes formés à l'école d'Architecture de Nantes, ont monté l'agence MÛRISSERIE PARENT+RACHDI en 2000.

Depuis sa création, l'agence travaille principalement pour des maîtres d'ouvrage institutionnels et réalise des projets de bâtiments recevant du public. Ses projets touchent des champs de compétences variés : l'enseignement, la santé, le médico-social, la culture, l'équipement, le logement. L'agence intervient sur des projets de constructions neuves comme sur des projets de restructuration, elle a à son actif de nombreux projets « dans l'existant » et a acquis un savoir-faire important en la matière.

Depuis sa création, l'agence n'a eu de cesse de se structurer et de s'améliorer pour toujours mieux répondre aux attentes de ses maîtres d'ouvrage, tant sur le plan de la création que de la réalisation, considérant que les rapports humains sont l'essence du projet.

SODEXO, partenaire du pôle restauration de la Joliverie

L'équipe restauration de la Joliverie comprend 25 personnes : chefs, cuisiniers, pâtissier, employés de restauration, employés polyvalents, plongeurs, dont une grande partie est issue de la restauration traditionnelle.

Jusqu'à 3000 repas sont cuisinés sur place par jour, principalement avec des produits frais et de saison.

60% des produits sont issus de filières en circuit court grâce à une étroite collaboration avec les producteurs locaux et à des acteurs Sodexo en région.

Le groupe la Joliverie compte 7 points de distribution (maternelle, primaire, cafeteria, étudiants, lycéens et adultes).

La nouvelle offre SODEXO « CROC, la Cantine Responsable Où l'on Cuisine » a été expérimenté en première mondiale à la Joliverie. Les maîtres mots sont PLAISIR, INTERACTIONS et CONSCIENCE avec 2 piliers indissociables :

- un retour aux fondamentaux de la cuisine
- une expérience adaptée à chaque convive, de la maternelle au jeune adulte, où chacun a la liberté de se resservir, d'assaisonner, de s'exprimer.

Cette nouvelle restauration bénéficie d'une mise en valeur des produits et des recettes dans un environnement propice au plaisir et au partage. En plus de la sensibilisation à l'équilibre alimentaire, au goût et à l'environnement, une des actions prioritaires de SODEXO cette année est la réduction du gaspillage alimentaire via des pesées quotidiennes et la mise en place d'actions de sensibilisation auprès des élèves.

A propos de SODEXO

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial des services pour améliorer la Qualité de Vie, facteur essentiel de performance des individus et des organisations. Présent dans 56 pays, Sodexo sert chaque jour 100 millions de consommateurs avec une offre unique de Services sur Site, de Services Avantages & Récompenses et de Services aux Particuliers et à Domicile. Sodexo propose à ses clients une offre intégrée de services, fruit de plus de 50 ans d'expérience : de la restauration à l'accueil, la propreté, l'entretien et la maintenance technique des matériels et des installations, des services et des programmes stimulant l'engagement des collaborateurs aux solutions simplifiant et optimisant la gestion des déplacements et des frais professionnels, jusqu'aux services d'aide à domicile, de crèches et de conciergerie. La réussite et la performance de Sodexo reposent sur son indépendance, son modèle économique durable, ainsi que sur sa capacité à assurer le développement et l'engagement de ses 412 000 collaborateurs à travers le monde. Sodexo est membre des indices CAC Next 20, CAC 40 ESG, FTSE 4 Good et DJSI.





Crédits photos Patrick Miara