

reportage

Collège de Chaumes-en-Retz



photos © DR

Afin d'accompagner la dynamique démographique et l'évolution des besoins dans le pays de Retz, Le Département de Loire-Atlantique a décidé de faire construire un nouveau collège public à Chaumes-en-Retz.

Des objectifs de performance énergétique

Un collège public a ouvert à la rentrée à Chaumes-en-Retz, commune de Loire-Atlantique qui ne disposait pas d'un tel établissement, mais de 6 écoles. Son nom n'a pas encore été déterminé, le choix se fera durant la première année, et les élèves seront sollicités. Comme l'indique le Département, « il permettra d'équilibrer les effectifs en lien avec deux autres collèges de ce secteur : Jean Mounès à Pornic et Olympe de Gouges à Sainte-Pazanne ». Ce projet a pris en compte « des objectifs forts en termes de performance énergétique » (avec notamment une chaufferie bois, des matériaux biosourcés et locaux, des panneaux photovoltaïques...). Une fois le principe de construction approuvé en décembre 2018 lors de l'assemblée départementale, il fait l'objet d'études préalables en 2019, du concours de maîtrise d'œuvre l'année suivante, avec la désignation de l'équipe lauréate et

l'étude de conception en 2021. La préparation du chantier et les travaux ont été réalisés en 2022-2024.

PRODUCTION DES REPAS SUR PLACE

Ce nouveau collège a donc été inauguré début septembre. Il accueille cette année 280 élèves et à terme, jusqu'à 600 élèves (répartis dans une vingtaine de classes). La croissance démographique et économique étant devenue importante depuis la réunification des deux communes de Chéméré et Arthon-en-Retz, le choix de Chaumes-en-Retz située sur l'axe Pornic-Nantes était idéal pour implanter ce nouvel établissement du Pays de Retz. L'équipe nantaise d'AIA-Architectes SA a été choisie par le Département pour sa conception et sa construction. Le bâtiment de 4 900 m² comprend trois niveaux, avec un rez-de-chaussée lumineux (hall, espaces administratifs et de vie scolaire, restaurant, grand local vélo, etc.) et dans les étages, les salles de classes.

Comme l'explique le bureau d'études BEGC, la cuisine permet de produire sur place et de distribuer jusqu'à 600 repas maximum le midi. La distribution s'effectue dans un self-service linéaire, situé entre les locaux de production des repas et la salle à manger au rdc. Les entrées froides et desserts sont mis en place en vitrine réfrigérée, les entrées chaudes sur une plaque vitrocéramique. Les plats chauds sont présentés et servis à partir d'un meuble bain-marie. Les demi-pensionnaires déjeunent dans un grand restaurant scolaire ouvert et lumineux... et même, lorsque la météo le permet, sur la terrasse. Les espaces extérieurs ont fait l'objet d'un soin particulier, « en adéquation avec l'environnement boisé », en tenant compte de « l'insertion dans la trame urbaine et paysagère », commente le Département.



Équipe de MOE

AIA-Architectes SA (mandataire), AIA Ingénierie (TCE + Économie), AIA Ingénierie Environnement (expertise environnementale), AIA Managements de projets (OPC), AIA Territoires (paysage), Gamba Acoustique - Groupe Gamba (acoustique), Namixis - SSIKCOOR (SSI), BEGC (cuisine).

● KARINE AVERTY