

À Vire, le lycée professionnel Jean-Mermoz annonce des nouveautés



Dans le restaurant scolaire, l'équipe travaille sur les divers axes du plan Je mange normand dans mon lycée, avec des produits locaux à presque 70 %, du fait maison et la lutte contre le gaspillage. Ouest-France

Le lycée professionnel de Vire Normandie a accueilli Bertrand Deniaud, vice-président de la région Normandie, chargé des lycées. Le proviseur, Guillaume Duclos, et le directeur délégué des formations, Ludovic Lécot, en ont profité pour présenter plusieurs nouveautés, en place ou à venir.

Le vice-président de la Région chargé des lycées et de l'éducation, Bertrand Deniaud, est récemment venu visiter le lycée professionnel Jean-Mermoz.

Combat contre le gâchis alimentaire et nourriture locale

À [Vire Normandie](#), il a interrogé les jeunes sur leur bien-être et leur avenir. Dans le restaurant scolaire, en plus d'arborer leurs trophées, les personnels se sont réjouis de servir presque 70 % de produits locaux, dépassant la moyenne de 50 %, mais aussi de proposer du fait maison. Sur le gaspillage, [Bertrand Deniaud](#) annonce que « le gâchis alimentaire à l'échelle de la région atteint 4,5 millions d'euros, soit l'équivalent des travaux d'isolation complète d'un établissement scolaire ».

La suite de la visite a permis de découvrir plusieurs filières, de la production et des services en restauration aux métiers de la sécurité, en passant par la mode ou la chaudronnerie.

Un plateau technique de restauration rénové

En PSR (Production et service en restaurations), Ludovic Lécot annonce des nouveautés et acquisitions. En raison de l'évolution de la formation, avec la restauration rapide en plus, le plateau technique va faire l'objet d'une réfection. « La Région souhaitait que nous soyons la vitrine, profitant de cette réforme pour installer de nouveaux équipements. »

Après un passage dans le magasin logistique pédagogique, la visite a pris la direction des ateliers. « Grâce à un plan de relance de l'Union européenne en 2021, des subventions de 19 millions d'euros ont permis d'acquérir des machines professionnelles pour moderniser les plateaux techniques », explique l' élu. Les élèves travaillent avec une cisaille numérique qui a coûté 100 782 €.

La filière de maintenance d'outillage, proposée à [Vire](#) et au [Tréport](#), implique également des investissements conséquents. De la seconde Rémi, pour Réalisation d'ensembles mécaniques industriels, au BTS, les jeunes fabriquent des pièces en grandes séries sur des machines numériques haut de gamme, en partenariat avec les professionnels du territoire.