



Amicale des Anciens du Lycée

Funay-Hélène Boucher

BULLETIN 2024



Sommaire

Mot du Président 2- 3
Présentation des membres
Annonceur

Mot du Proviseur 4 - 5
Organigramme du Lycée

DDFPT 6 - 7
Organigramme - Bâtiment

DDFPT 8- 9
Organigramme - Services à
la personne

DDFPT 10-11
Organigramme - Hôtellerie
Restauration - Alimentation

Présentation Chefs étoilés 12 15
Annonces 16 17

Présentation des Candidats
aux différents concours
Remise des récompenses 18 23

Documents sur l'isolation
des murs extérieurs 24 - 34

Rapport moral du Président
Assemblée Générale 35 36

Réunion Annuelle 37 38

Rapport financier 39 - 40

Annonces 41 - 43



Le Mot du Président

Chers adhérents,

Vous m'avez élu en octobre 2023 et je vous remercie de votre confiance.

Dès les premiers jours avec les nouveaux membres du bureau j'ai pris l'engagement de travailler en équipe afin de définir et de développer certains objectifs.

Ces objectifs ont principalement pour but de consolider le réseau et les liens amicaux des anciens.

Mais aussi d'élaborer les liens de communications (site du lycée , internet) avec les principaux acteurs et dirigeants du Lycée.

C'est pourquoi je remercie Mr Chartrain, Proviseur du Lycée, d'avoir mis à notre disposition de l'amicale un local de travail.

Merci aussi aux Directeurs Délégués aux Formations Professionnelles et Technologiques de nous fournir les documents essentiels à la publication de notre bulletin annuel.

J'ai aussi l'intime conviction avec les membres du bureau de développer des activités nouvelles au sein du lycée (La Pratique des échecs par exemple). Cette activité permettra un lien entre les anciens de l'Amicale, les élèves et les enseignants. Un projet de Randonnée est aussi une idée nouvelle !

Tous ces liens vont peut-être nous aider à mieux comprendre les profonds changements de notre société qui avance trop vite pour certains et pas assez pour d'autres. par exemple les changements de nos sociétés industrielles, technologiques, écologiques et aussi l'intelligence artificielle de demain nous demandent , à nous les anciens, beaucoup d'efforts de compréhension.

Les contraintes normatives et réglementaires dont certaines semblent incompréhensibles et illisibles ont souvent été un frein à développer certains projets.

Merci aux jeunes de nous aider!

Merci aux annonceurs qui par leur générosité nous permettent de produire un bulletin annuel.

Merci aux anciens membres du bureau de l'amicale du lycée d'avoir œuvré tant d'années pour faire vivre cette amitié.

Le Président

Bernard Monteiro

Présentation des membres du bureau



Trésorier de l'amicale -- Ancien Directeur



B
e
r
n
a



Pascal Duguet

Vice - président de l'amicale -- Ancien
Directeur Délégué aux Formations
Professionnelles et Technologiques du lycée



Monique Dorcas

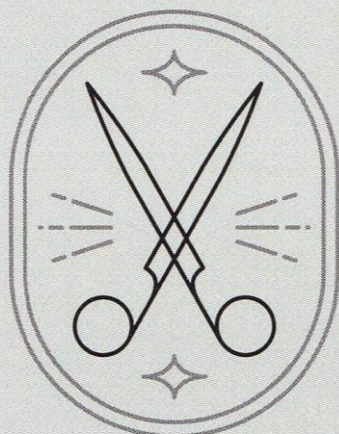
Membre du bureau - Ancienne
Directrice d'un foyer logement



Bernard Timon

Secrétaire de l'amicale - Ancien
d'entreprise

DEPUIS



2004

Créa Passion
Maître Artisan Coiffeur

Créa Passion

Salon de Coiffure Professionnel



0243472708

121 rue Nationale
72330 Cérans Foulletourte



Le Mot du Proviseur

Monsieur Xavier CHARTRAIN

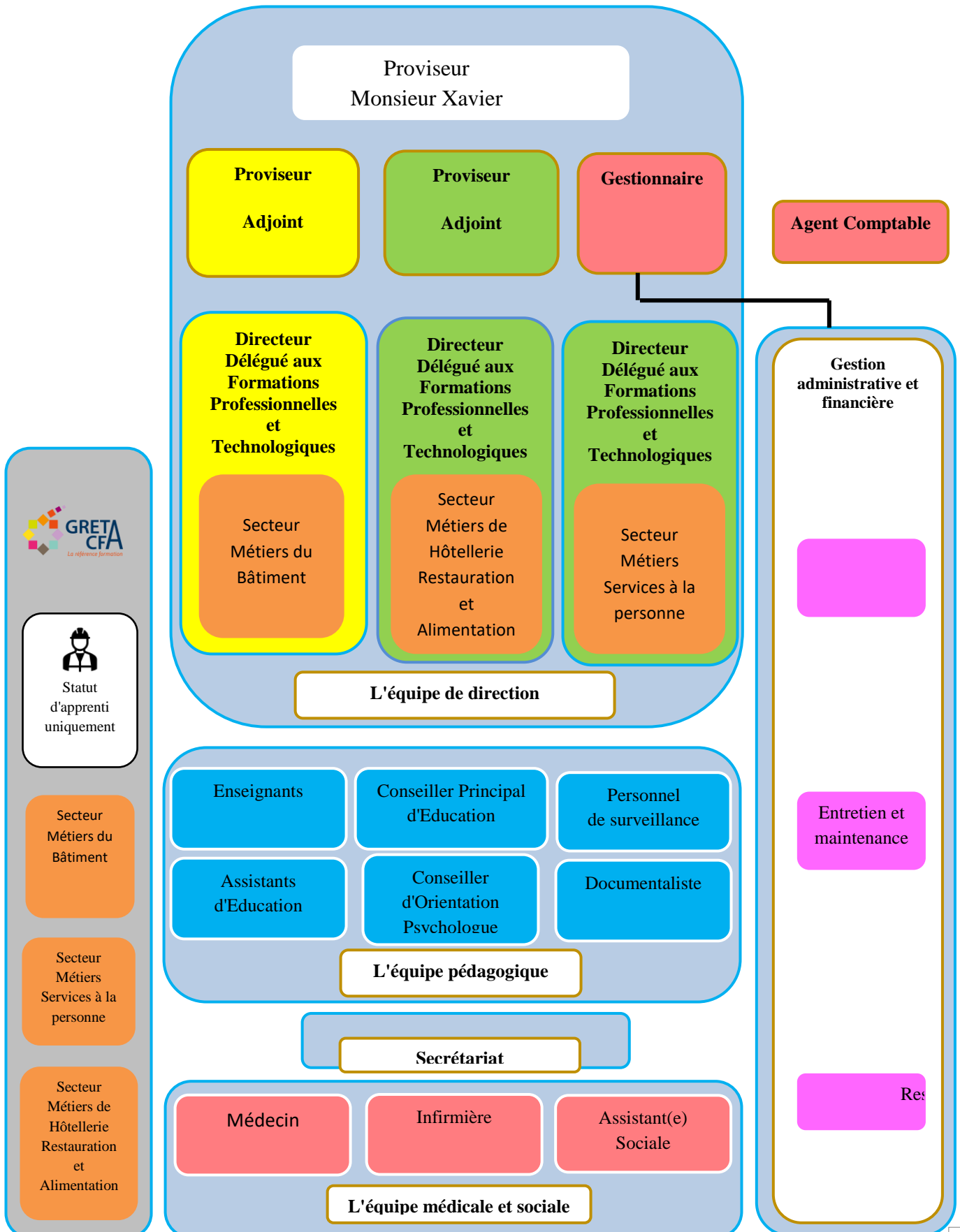
C'est avec un grand plaisir, ainsi qu'avec gratitude que je vois l'Amicale des Anciens poursuivre son activité au sein de notre lycée. Comme tous les établissements scolaires, le lycée Funay – Hélène Boucher, au fil du temps, au fil des réformes, au fil des évolutions de la société, connaît et a connu moult transformations. **Les « Anciens(ennes) » sont les témoins privilégiés de ces changements.** Leur regard est de ce point de vue précieux pour voir et tenter de comprendre « ce qui est arrivé », tenter de comprendre ce « qui arrive », et tenter de prédire ce « qui va arriver... certainement ou... peut être... ». Dans ce mouvement de compréhension de ce que devient le lycée, **la Mémoire, leur Mémoire, sont irremplaçables.** Alors, aujourd'hui, Le lycée Funay – Hélène Boucher, qu'est-il devenu ?

- **3 grandes filières : les métiers du bâtiment** (Construction bois, menuiserie, miroiterie, gros œuvre, Finition, plomberie- chauffage, étude-économie, géomètre-topographe) – **les métiers de l'hôtellerie et de la restauration** (cuisine, service, pâtisserie, chocolaterie) – **les métiers des services** (soins à la personne – coiffure – sécurité – Hygiène, propreté, stérilisation)
- **30 diplômes préparés : DNB** (3^{ème} prépa-métier) – **10 CAP – 13 Bac Pro – 1 BP** (Menuisier Aluminium Verre) – **1 Diplôme d'Etat** (DE AES) - **4 BTS** (MHR – Bâtiment – FAB-CR – MOS)
- **1085 apprenants : 979 élèves – 97 apprentis - 9 adultes** de la formation continue
- **212 personnels : 140 professeurs – 37 agents régionaux – 17 assistants d'éducation – 2 infirmières – 1 assistante sociale – 2 psychologues de l'éducation nationale – 13 administratifs**
- **14 hectares - 6 bâtiments – des plateaux techniques : 1 internat** (260 places) – un **restaurant scolaire - des plateaux techniques** équipés – **1 restaurant pédagogique avec hôtel - 1 gymnase – des entrepôts de stockage.**

Ce descriptif quantitatif donne idée de la **richesse, de la complexité, de la diversité de ce grand et beau lycée.** L'activité y est dense. En premier lieu, les cours bien entendu, qu'ils soient d'enseignement professionnel ou d'enseignement général, sont au cœur de l'établissement. **La transmission des savoirs, des gestes professionnels et des connaissances qui y sont associées sont l'essence même du lycée.** En lien avec les enseignements, d'autres nombreuses actions existent – examens, concours, événements, accueils de formations, expositions, spectacles, réunions... – associant différents partenaires, qu'ils soient institutionnels, associatifs ou bien également, et c'est important, des entreprises. Ce foisonnement d'activités est tourné vers **Un objectif essentiel, fédérateur, l'épanouissement et la réussite des apprenants,** qu'ils soient élève, apprenti ou adulte de la formation continue. L'histoire du lycée, sa richesse en termes de carte de formation, son dynamisme et la qualité de son travail en font **un établissement bien identifié par les acteurs de la formation du département.** L'ensemble des formations proposées correspond à des métiers dits sous tension, c'est-à-dire à des besoins importants exprimés de la part des entreprises en recherche de personnels qualifiés. Tout apprenant qui rentre dans notre lycée et qui suit avec sérieux et engagement les consignes des professeurs est assuré, soit de trouver un travail, soit de poursuivre les études. **C'est une perspective motivante et valorisante pour les élèves.** Le lycée Funay – Hélène Boucher illustre en cela que la voie professionnelle est **une vraie voie de réussite et d'épanouissement.** Le lycée Funay – Hélène Boucher est vivant. Il va continuer d'évoluer, de se transformer. Une des prochaines étapes de cette dynamique sont les travaux à venir d'extension et de restructuration de certains plateaux techniques, travaux importants réalisés par la Région des Pays de la Loire qui vont permettre d'accueillir encore dans de meilleures conditions les générations futures d'élèves. **Dans cette dynamique, l'Amicale des Anciens a toute sa place.** Je la remercie pour son soutien qui s'exprime dès que de besoins, je la remercie aussi pour son accompagnement attentif de notre lycée qui est aussi le leur

Organigramme

Lycée Professionnel Funay-Hélène Boucher



Directeur Délégué aux formations Professionnelles et Technologiques



Contact : Samuel MOINE

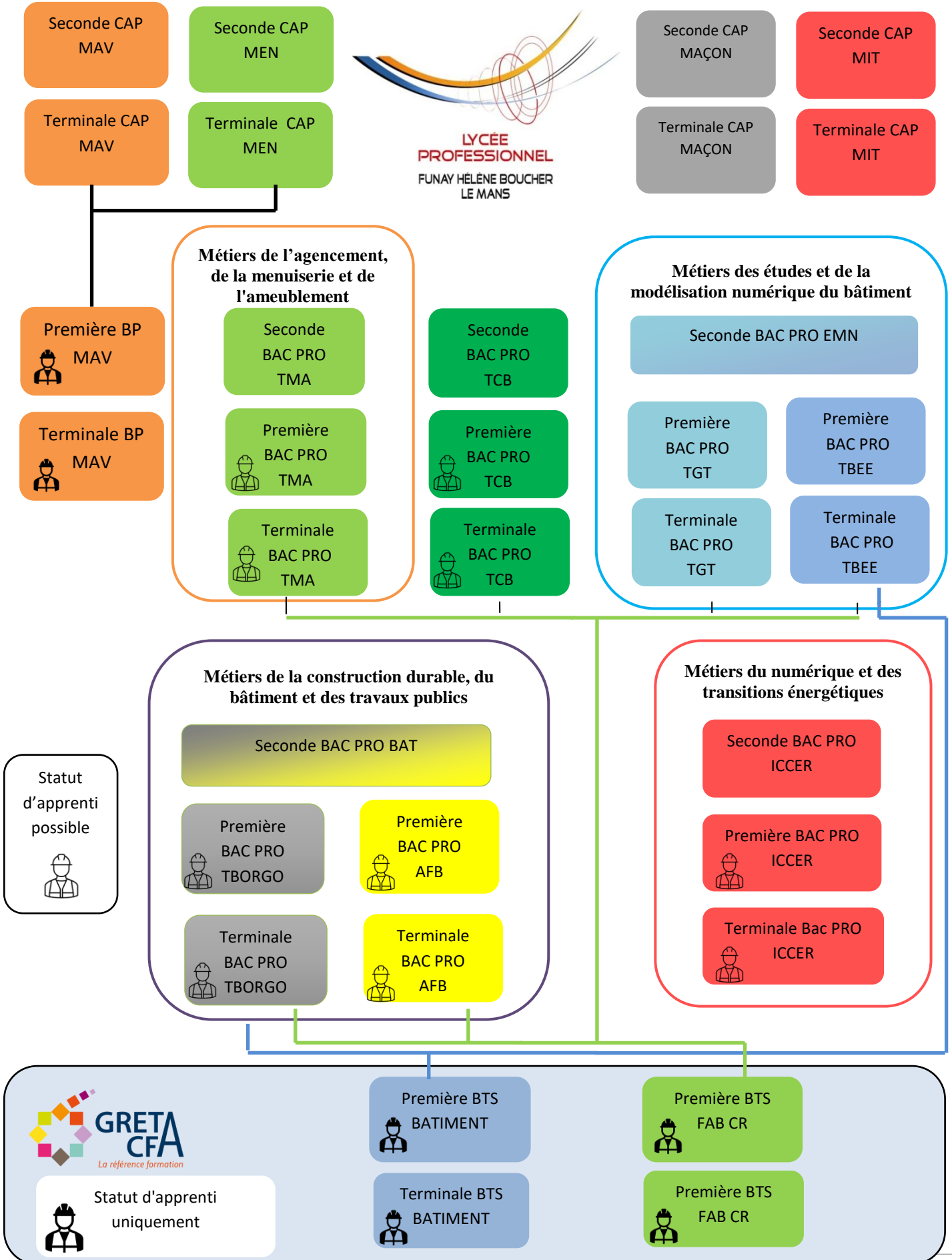
Fhb.ddfpt.bat@ac-nantes.fr

CAP Maçon (MAÇON)

- CAP Monteur en Installation thermique (MIT)
- CAP Menuiserie (MEN)
- CAP Menuiserie Aluminium Verre (MAV)
- BP Menuiserie Aluminium Verre (MAV)
- BAC PRO Aménagement et Finition du Bâtiment (AFB)
- BAC PRO Technicien du Bâtiment Organisation et Réalisation du Gros Oeuvre (TBORGO)
- BAC PRO Technicien Constructeur Bois (TCB)
- BAC PRO Technicien d'Études du Bâtiment : Études et Économie (TBEE)
- BAC PRO Technicien Menuisier Agenceur (TMA)
- BAC PRO Technicien Géomètre Topographe (TGT)
- BAC PRO Installateur en Chauffage, Climatisation et Énergies Renouvelables (ICCER)
- **BTS Finitions, Aménagement des Bâtiments: Conception et Réalisation (FAB CR)**

BTS Bâtiment en alternance

Formations des métiers du bâtiment



Formations des métiers des Services à la personne et aux collectivités

Contact : stephane.david@ac-nantes.fr

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et
Technologiques

-Secteurs: Santé -Sociale - Services à la personne - Coiffure
Métiers de la Sécurité

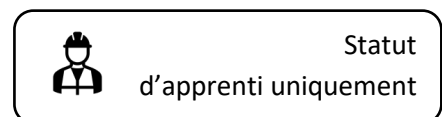
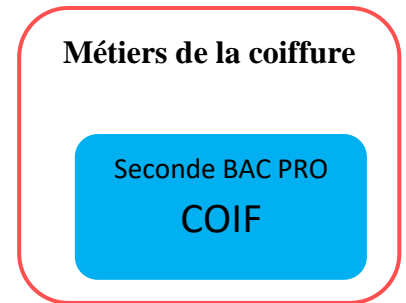
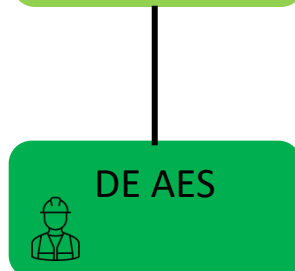
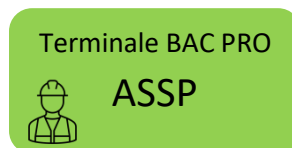
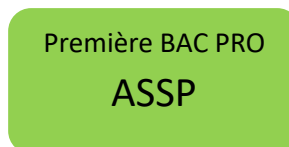
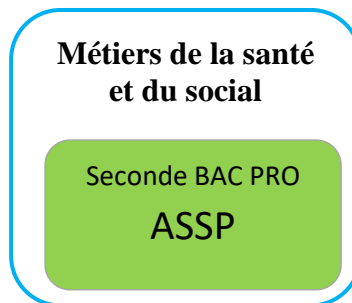
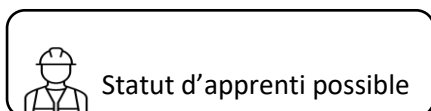
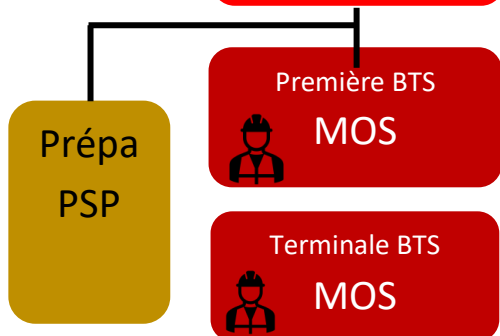
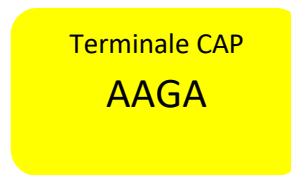
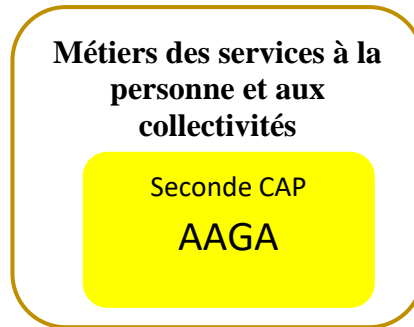


- BAC PRO Métiers de la Sécurité
- Formation préparation concours Prévention et Sécurité Publique
catégories : B et C
- **BTS Management Opérationnel de la Sécurité (MOS) (par
apprentissage)**
- **CAP Agent Accompagnant au Grand Age (AAGA)**
- **BAC PRO Accompagnement, Soins et Services à la Personne. (ASSP)
(Apprentissage en mixage)**
- **DE- AES, Diplôme d'état Accompagnant Educatif et Social
(Apprentissage en mixage)**
- **BAC PRO Métiers de la coiffure (Apprentissage en mixage)**

Formations des métiers des Services à la personne et aux collectivités



**LYCÉE
PROFESSIONNEL**
FUNAY HÉLÈNE BOUCHER
LE MANS



Formations des métiers de l'Hôtellerie Restauration et Alimentation

Contact : guillaume.delhommeau@ac-nantes.fr

Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et
Technologiques :

Secteur Hôtellerie -Restauration et Alimentation



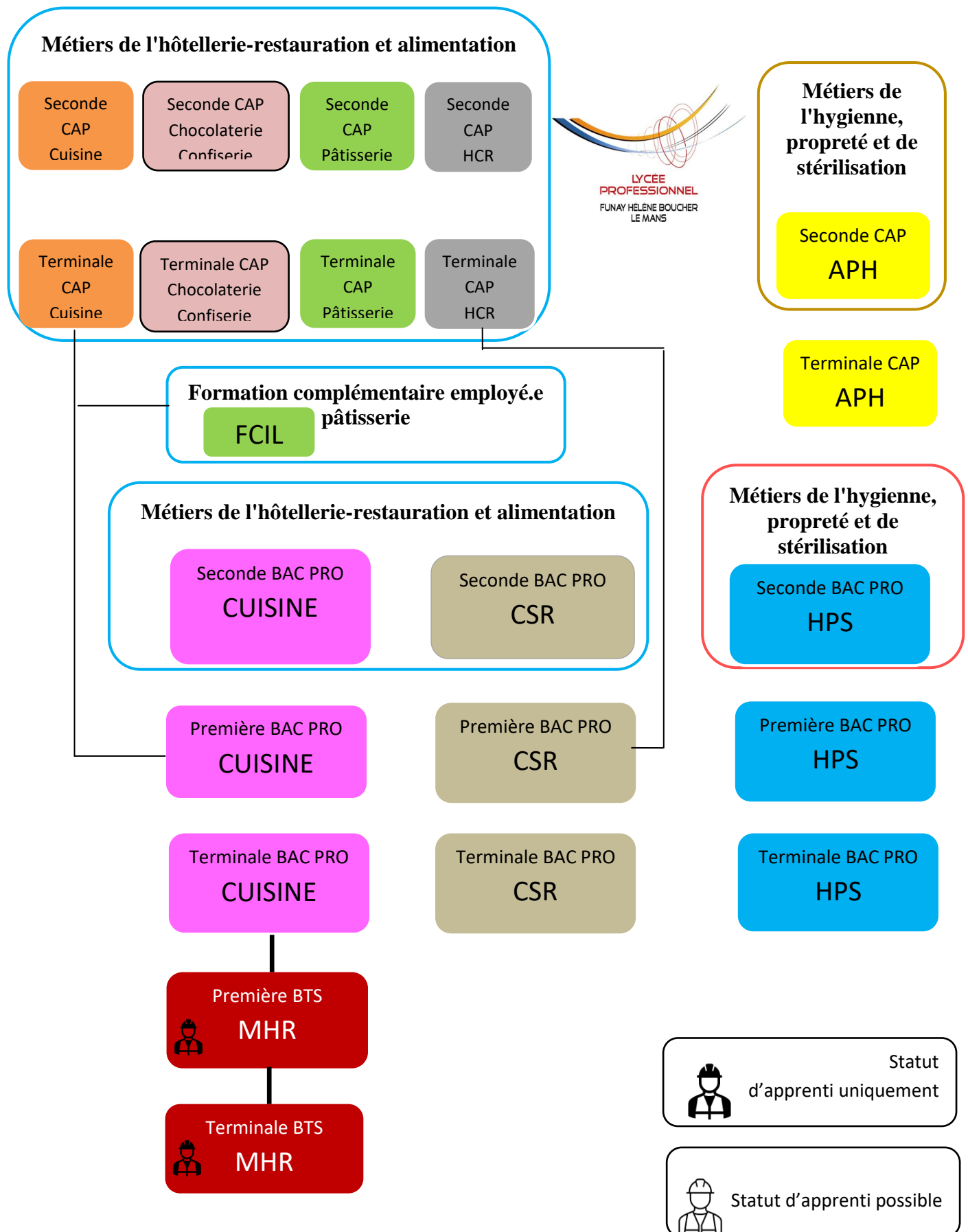
CAP Chocolaterie Confiserie

CAP Cuisine

- CAP Pâtisserie
- CAP Commercialisation et Services en hôtel café restaurant (HCR)
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (CSR)
- FCIL Pâtissier.e : formation complémentaire employé.e pâtisserie
- **BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)**

- CAP Agent de propreté et d'hygiène (APH)
- BAC PRO Hygiène Propreté Stérilisation (HPS)

Formations des métiers de l'Hôtellerie Restauration et Alimentation



Deux chefs étoilés en pèlerinage au lycée Funay-Hélène Boucher du Mans



Philippe Mille et Gaëtan Gentil rendent visite aux élèves du Lycée Professionnel Funay Hélène Boucher au Mans. Un retour aux sources pour ces chefs étoilés qui ont fait leurs classes dans le lycée sarthois. Un exemple à suivre pour de futures stars de la gastronomie.

Ce sont deux chefs de la gastronomie française : d'un côté : [Philippe Mille](#), chef étoilé et meilleur ouvrier de France, ancien chef des cuisines du restaurant Les Crayères à Reims, deux étoiles au guide Michelin et de l'autre : [Gaëtan Gentil](#), chef étoilé du restaurant Prairial à Lyon, une étoile au guide Michelin.

Tous les deux sont sarthois d'origine et tous les deux ont commencé leur apprentissage au lycée Funay Hélène Boucher. C'est donc un retour aux sources pour ces chefs qui vont rencontrer les élèves pour partager leur passion mais aussi pour leur montrer que tout est possible à force de travail et de détermination

Entretien de Gaëtan Gentil avec France Bleu Maine

France Bleu Maine : Quel est le but de cette visite au lycée Funay Hélène Boucher que vous connaissez bien ?

Gaëtan Gentil : Oui je le connais bien, j'y suis passé de 2000 à 2004, ça remonte ! J'étais à la place de ces élèves il y a presque 20 ans. Alors le but, c'est d'abord de concocter un repas en compagnie de Philippe Mille. Un repas avec les élèves autour de produits locaux comme la poule du Mans. Mais aussi transmettre des émotions. Je pense que c'est ce qu'on fait à chaque service avec le client. On essaie de partager cette passion avec les élèves et leur montrer où peut mener cette formation que nous avons suivie il y a quelques années.

Leur faire comprendre que tout est possible si on s'en donne les moyens ?

Oui, si on s'en donne les moyens, s'il y a la passion. Parce que je pense que ce métier est quand même très exigeant et sans passion, c'est compliqué à vivre. Mais s'il a l'envie, s'il y a la passion, toutes les portes sont ouvertes pour réussir.

Le directeur de la formation nous confiait que certains élèves venant parfois de milieux défavorisés manquaient de confiance en eux et se fixaient des limites alors qu'ils pourraient les dépasser. Est-ce aussi votre sentiment ?

Oui, il n'y a aucune limite. Je pense que c'est un métier où le travail paie, peu importe le milieu dont on est issu. Moi j'ai fait beaucoup de saisons, ce qui permet d'apprendre assez rapidement. Je suis rentré à l'école en 2000. Mon rêve, c'était d'avoir un restaurant et d'être étoilé. J'ai suivi cette ligne de conduite pendant toute ma formation, quand j'étais commis, chef de partie, second de cuisine et puis voilà, aujourd'hui, le travail a payé.

Vous allez rencontrer au lycée de futurs talents qui deviendront peut-être des chefs étoilés plus tard. Est-ce que vous allez faire votre marché parce qu'il y a aujourd'hui dans la restauration des problèmes de recrutement ?

Oui c'est de plus en plus compliqué de recruter. Mais le but aujourd'hui, c'est de leur montrer ce que nous pouvons proposer au restaurant. Libres à eux ensuite de s'intéresser ou pas. La porte est ouverte à tout le monde. On peut accueillir des stagiaires ou de futurs employés. Ils peuvent postuler avec grand plaisir.

On a beaucoup évoqué l'impact des émissions télé comme Top Chef ou Le meilleur pâtissier sur l'engouement des jeunes pour ces métiers de la restauration. Est-ce toujours le cas ?

C'est plutôt aux professeurs qu'il faut poser la question mais je pense qu'au tout début, ces émissions ont permis de remplir les écoles. J'ai l'impression qu'aujourd'hui c'est moins le cas.

Pour quelles raisons ?

Je pense qu'au bout d'un moment, on se lasse ! Top chef, cela fait plus de dix ans que ça existe. Au début, il y avait un engouement pour toutes ces émissions là. Et puis le côté un peu paillettes du métier qui pouvait passer par la télé, on l'a un peu perdu. Il n'y a pas que les métiers de la restauration qui sont délaissés, c'est en grande partie les métiers manuels qui sont délaissés. Cela a aussi joué.

Ces émissions montrent aussi le bon côté de ce métier exigeant. Est-ce que les élèves ne sont parfois un peu déçus par la réalité ?

Oui, à la télé, les candidats font les repas, lèvent les mains quand c'est fini et envoient l'assiette. Sauf qu'en réalité, le travail commence bien avant. Il y a le triage, la préparation des produits, les commandes à passer et il y a les horaires de travail qui sont plus importants que ce qu'on peut voir à la télé. Donc forcément, une fois arrivés en entreprise, c'est plus la même chose. Comme je l'ai dit, c'est vraiment un métier de passion qui permet de passer au-delà de toutes les exigences du métier. .

Un grand merci aux chefs de cuisine, aux élèves en salle et en cuisine, ainsi qu'aux professeurs et à l'équipe de direction de l'établissement.



Betteraves, baies de genièvre,
beurre fumé



Tartare de St-Jacques aux
agrumes, butternut confit au
café sous son nuage



*Filet de poulette du Mans
aux épices, bouillon de
champignons perlé, œuf
au parfum de sous-bois*



Poire, topinambour au foin



Filet de poulette du Mans
aux épices, bouillon de
champignons perlé, œuf au
parfum des sous-bois



Chèvre, épicéa et thym



Restaurant - Traiteur
Au Jardin des Saveurs

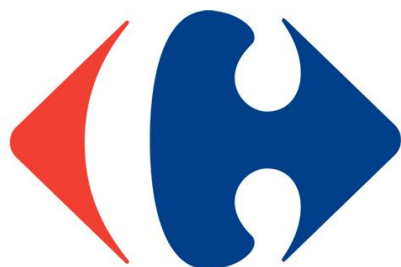
Mikaël et Myriam MARTIN

**3, Rue du Val de Braye
72310 PONT-DE-BRAYE**

02 43 44 45 55

aujardindessaveurs@outlook.fr

www.au-jardin-des-saveurs.com



Carrefour
market

62 ROUTE NATIONALE 23

72330 CERANS - FOULLETOURTE

Tél. 02 43 87 80 37

William
Sarazin
Traiteur



UN RÊVE, UNE RÉALISATION

William Sarazin Traiteur - Technoparc Chemin aux Boeufs, 72100 Le Mans

sarazinwilliamtraiteur@gmail.com

06 75 87 32 65

06 60 71 57 03

Auberge
des
Hunaudières



Route de Tours
72230 Ruaudin
02 43 84 98 14

LE GRENIER A SEL
RESTAURANT



26 place de l'Eperon - 72000 Le Mans

02 43 23 26 30

Nos élèves ont du talent !

Promotion 2023

Concours Général des Métiers

Arts de la table



L'Hôtellerie Restauration

Lauréate de l'académie de
Nantes : Valentine PICHON

Etudiante au Lycée
Professionnel Funay Hélène
Boucher du Mans



Cette année, les candidates et candidats ont dû mettre en valeur la « **Rugby**

World Cup – France 2023 »

Le jury évalue la qualité professionnelle de candidats sélectionnés au niveau national. Des épreuves de bar, de sommellerie, des métiers du service ou du dressage de table sont proposées. Lauréate du concours général académique, Valentine a pu participer à la phase finale au lycée Jean Drouant à Paris, accompagnée par Mr Montier, professeur de salle



*Nos élèves
ont du talent !*

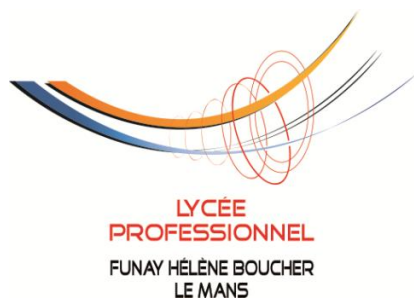


Médaille d'or régionale au concours des Meilleurs Apprentis de France en coiffure pour Alison Théard, élève de terminale bac pro Métiers de la coiffure.

Prochaine étape : 25 juin à Nice pour l'épreuve nationale.

Merci à Camille, son modèle, et aux enseignantes.





47^{ème} Sélection Régionale

*Nos apprentis
ont du talent*



Participation d'apprentis de la section miroiterie aux WORLD SKILLS (Olympiades des Métiers)

Véritables jeux olympiques des métiers organisés depuis 1950, les WORLD SKILLS font concourir des apprentis, lycéens ou salariés de 18 à 23 ans.

Les WORLD SKILLS reflètent l'image d'excellence de la voie professionnelle et de l'apprentissage. Elles récompensent l'engagement de jeunes passionnés par leur métier. Organisée tous les deux ans, cette compétition se déroule en plusieurs étapes : Sélections Départementales, Sélections Régionales, Finales Nationales puis compétition internationale « WORLD SKILLS » pour les jeunes médaillés en **OR** et les « EURO SKILLS » pour les jeunes médaillés en **ARGENT**.

La Région des Pays de la Loire a organisé les sélections régionales au parc des expositions d'Angers le **3 et 4 mars 2023** où plus de 270 jeunes ont concouru pour 50 métiers organisés en 9 pôles professionnels. A l'issue des sélections régionales, la Région prépare également les jeunes médaillés aux compétitions nationales.

Assister aux Olympiades c'est venir découvrir un métier et s'informer

MEDAILLE D'ARGENT : Lucie RENO en 1^{er} année BP Menuisier Aluminium, Verre au Lycée Professionnel Funay - Hélène Boucher Le Mans. ([Entreprise Sillé Menuiseries](#))

MEDAILLE DE BRONZE : Alexis MARTIN en 2^{ème} année BP Menuisier Aluminium, Verre au Lycée Professionnel Funay- Hélène Boucher Le Mans. ([Entreprise Véranda Home](#))





*Nos élèves
ont du talent*



Médaille d'argent régionale en charpente bois, après une belle médaille d'or départementale au concours d'un des Meilleurs Apprentis de France d'Enzo Praud, élève de terminale Technicien Constructeur Bois, obtenue de plus avec une très bonne note.

Le travail du MAF représente un travail de près de 150 heures.

Merci aux enseignants





Remise de récompenses aux élèves et apprentis méritants

Par Bernard TIMON

Elève à Funay de 1949 à 1952

Depuis quelques années déjà, nous avons le souci d'encourager les élèves méritants de notre lycée Funay-Hélène Boucher. Lors de la journée « Porte Ouverte », qui se déroulait le 17 Février 2024, Bernard Monteiro, notre Président, m'avait confié la tâche fort agréable d'animer cette petite cérémonie, au cours de laquelle nous avons réuni :

- Le Proviseur et son staff de direction
- Les élèves que nous avons retenus après concertation avec les Professeurs
- Les familles de ces élèves et leurs professeurs
- Les membres du Bureau de notre Amicale

J'ai donc eu le plaisir d'appeler :

Valentine PICHON. Valentine, élève en Hôtellerie-Restauration, a participé à la phase finale du Concours Général des Métiers « Arts de la Table » qui se déroulait au Lycée Jean DROUANT à Paris, et obtenu des résultats qui, une fois encore, ont mis en évidence la qualité de l'enseignement de notre Lycée. Elle était accompagnée par son Professeur de salle, M. MONTIER

Alison THEARD. Elève en terminale Bac Pro, Métiers de la Coiffure. Alison, qui était retenue pour raison professionnelle et ne pouvait être présente à nos côtés, participera au Concours National des Meilleurs Apprentis le 25 Juin, à Nice. Nous lui souhaitons Bonne Chance.

Lucie RENOUE. Lucie est en 1^{ère} année BP Menuiserie Aluminium-Verre au Lycée Funay, en alternance à l'entreprise « Sillé Menuiseries », et a obtenu une médaille d'argent aux Olympiades des Métiers.

Enzo PRAUD. Elève en terminale Technicien Construction Bois, Enzo décroche une Médaille d'Or au concours départemental du Meilleur Apprenti, et une médaille d'Argent à ce même concours à l'échelon Régional.

A ces quatre élèves, l'Amicale remet à chacun, **un Bon d'Achat de 100 €**, pour les remercier d'avoir fait honneur à leur Lycée, par les brillants résultats et distinctions obtenus, dans les différents concours sur l'Apprentissage de Métiers, en souhaitant que notre modeste contribution, soit un encouragement à persévérer..., pour ces élèves, et pour leurs professeurs, qui les ont préparé et accompagné dans cette réussite.

Pour marquer l'évènement, le Lycée nous avait préparé et offert quelques toasts et rafraîchissements.

Merci à tous





Pourquoi isoler sa maison par l'extérieur ?

L' Isolation Thermique Extérieure constitue une solide protection contre le froid et le chaud.

Elle permet d'améliorer le confort thermique, mais aussi, dans une moindre mesure, l'acoustique,... et donc de maintenir une température ambiante et agréable été comme hiver.

Si vous vous demandez comment isoler, l'isolation par l'extérieur est une bonne solution pour éviter les déperditions et les apports thermiques.

L'isolation thermique par l'extérieur consiste à isoler un mur ou l'ensemble des murs d'une maison, afin d'améliorer la résistance thermique et ainsi la performance thermique.

Qu'est-ce que l'isolation extérieure ?

L'isolation thermique extérieure permet de cloisonner la chaleur, afin qu'elle reste constante et ne s'échappe pas de la maison.

Efficace avec des matériaux isolants imperméables, elle réduit les frais de chauffage et s'use moins vite qu'une maison mal isolée.

Réduisant considérablement les transferts de chaleur, elle se compose de matériaux spécifiques isolants sur toutes parois verticales de l'habitation. Elle réduit les ponts thermiques et ne nuit pas à la superficie habitable en prenant peu d'espace.

Cette isolation garde une importante quantité de chaleur, ce qui permet de chauffer une maison en hiver à moindre coût.

De plus cette isolation doit aussi être compatible avec les contraintes esthétiques urbaines.

Plusieurs types d'isolation demeurent envisageables : celle sous enduit, ou celle sous bardage.

Les avantages d'une isolation par l'extérieure

De nos jours, passer par une isolation extérieure est inévitable pour les nouvelles constructions. Elle possède de nombreux atouts qu'il est important de connaître. Son principal avantage réside dans la performance d'une qualité exceptionnelle. C'est un véritable cocon qui

entoure l'habitation et garde une chaleur et une isolation phonique agréable et constante tout au long de l'année.

Le gain de place reste un argument de taille, surtout pour les petites surfaces. Les volumes resteront les mêmes, car l'isolant est placé à l'extérieur. Les ponts thermiques, jonctions où l'isolation n'est pas prise en compte, sont supprimés. Cela engendre un nouveau gain d'énergie.

Le côté financier s'avère aussi un atout à ne pas négliger. Les économies d'énergie d'une bonne isolation extérieure sont rapides et intéressantes. Dans certains cas, cela se chiffre par une somme intéressante en seulement quelques années.

On note également la satisfaction des clients en voyant un chantier propre puisque cette isolation se réalise en extérieur et laissera donc un intérieur habitable pendant les travaux.

Un des points positifs de cette isolation thermique des murs, et auxquels l'on ne pense pas forcément, réside dans la valorisation du bien immobilier.

En effet, la qualité de vie, le peu de travaux à refaire hors rénovation et l'image d'une isolation par l'extérieur sont de réels plus pour un futur acquéreur.

Le DPE (Diagnostic de performance énergétique) figurera en indicateur vert et c'est une excellente évolution à prendre en compte.

Enfin, l'Isolation par l'extérieur permet un ravalement de façade réalisé soit par un enduit soit par un bardage. La maison acquiert ainsi une valeur plus importante et paraît neuve de l'extérieur.

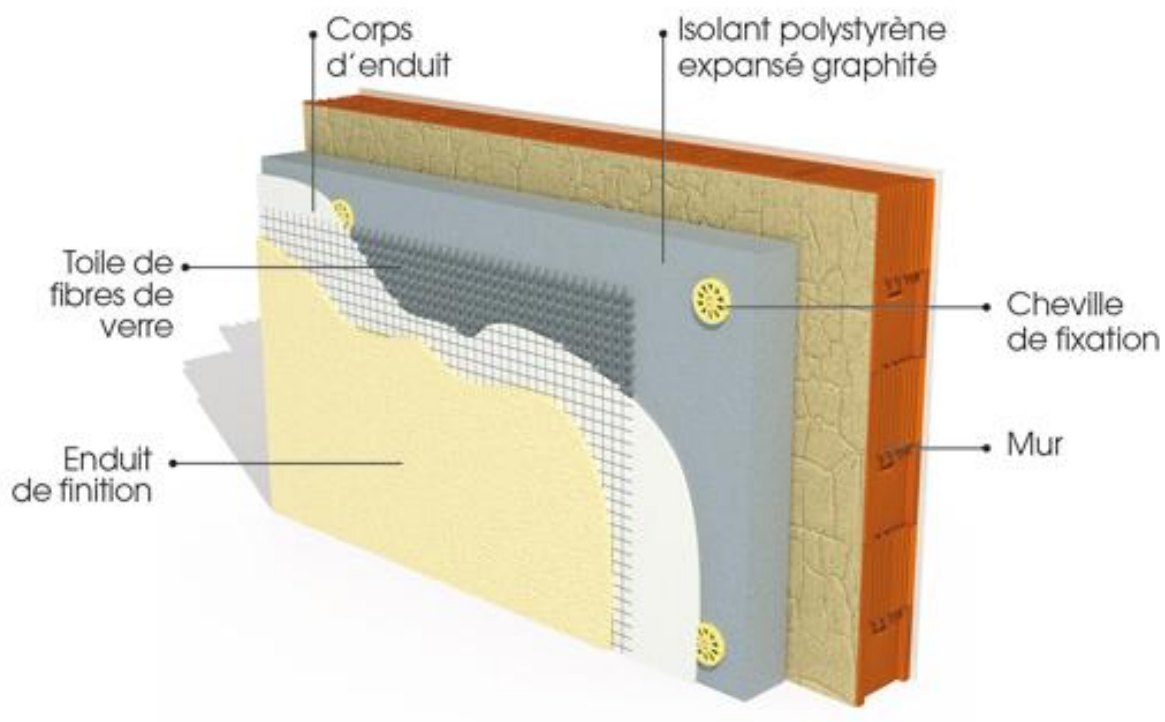


Les différentes méthodes de pose de l'Isolation Thermique par l'Extérieur

Technique de mieux en mieux maîtrisée par les professionnels, l'ITE demande un soin et un professionnalisme spécifique.

On dénombre 3 méthodes pour poser une ITE

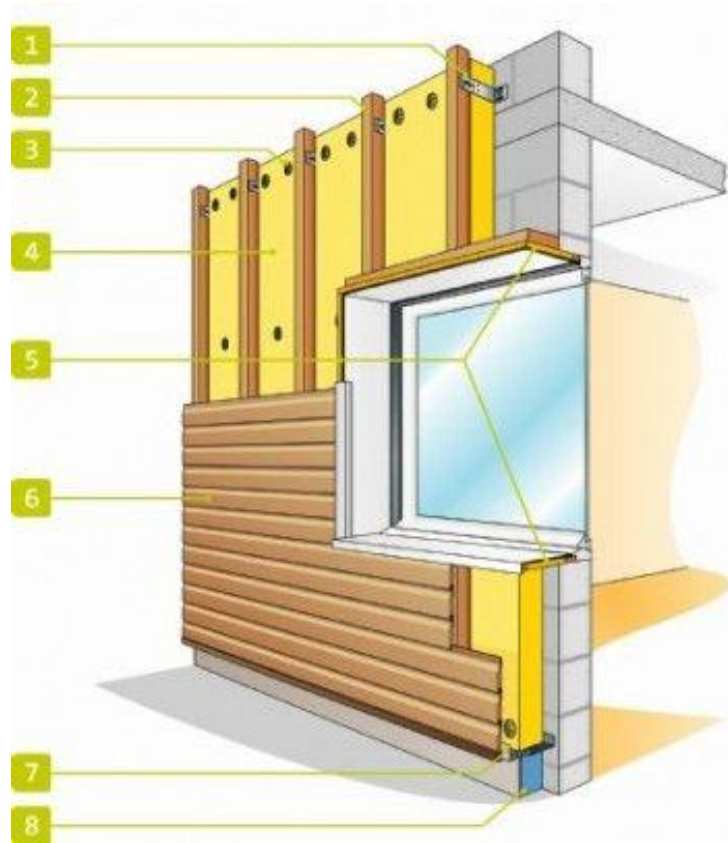
Par système d'enduit : technique la moins chère, l'enduit de finition offre de belles perspectives en matière de finitions. Fixation collée, fixation sur profilés ou fixation calée chevillée.



Par système de vêtiture : ensemble de deux éléments isolants, cette technique ne nécessite qu'un passage sur la façade. Elle anime une maison en offrant un incroyable panel de décors et une excellente isolation extérieure.



Par système de bardage : avantage de caractère pour une maison sans aucun charme, le bardage est une solution pour une isolation esthétique. Le bardage rapporté est facile à poser. Bois, métal ou tuile, il offre aussi de nombreux choix et une isolation à toute épreuve.



Quels matériaux pour l'isolation extérieure ?

Les isolants minéraux

Les isolants minéraux sont une grande variété de produits utilisés pour l'isolation extérieure des maisons. Les plus connues de cette catégorie sont les laines minérales, dont la laine de verre et la laine de roche.

La laine de verre

Avec un excellent rapport qualité/prix, la laine de verre est un produit issu de plusieurs autres produits. On distingue notamment la silice et le verre de récupération. Elle est le fruit combiné de plusieurs actions différentes entre ces produits : la fusion, le fibrage et la polymérisation.

La laine de verre est très légère et pèse entre 15 et 25 kg/m³. Sans aucun risque sur la santé, le matériau dispose d'excellentes performances thermiques et est multi-usager. Il résiste très bien aux rongeurs de toute nature et offre l'avantage de ne pas s'enflammer en présence d'un pare-vapeur. De même, vous pouvez faire d'importantes économies énergétiques de chauffage avec l'utilisation de la laine de verre.

La laine de roche

Encore appelée laine de pierre notamment en Suisse, la laine est un pur produit du basalte, obtenu lors de l'activité volcanique. Elle se présente sous diverses formes notamment les flocons, les rouleaux, les complexes d'isolations, les nus et les revêtus. Avec d'excellentes performances thermiques, la laine de roche est un isolant hydrophile. Elle est adaptée à de multiples applications et résiste très bien au feu. Autant de caractéristiques qui en font un matériau très efficace pour l'isolation extérieure.

Par ailleurs, il existe bien d'autres isolants minéraux. Il s'agit entre autres des isolants en panneaux rigides ou en vrac.

Isolants synthétiques en plastique alvéolaire

Ce sont des produits issus de la chimie industrielle. Les plus populaires sont le polystyrène extrudé, le polyuréthane.

Le Polystyrène extrudé

Il est issu du Styrène, un hydrocarbure très utilisé dans la fabrication des plastiques. Très léger, le polystyrène extrudé est utilisé pour l'isolation des toitures, des murs et des sols. C'est un produit doté d'une très grande résistance mécanique, ce qui en fait un très bon isolant pour l'isolation thermique des parties extérieures des constructions.

Le Polyuréthane

Souvent utilisé pour combler les défauts observés en isolation, le polyuréthane est réputé pour sa très grande performance. Toutefois, c'est un isolant dangereux parce qu'il dégage certaines substances nuisibles à l'organisme humain. C'est le cas du monoxyde de carbone, de l'acide cyanhydrique et des isocyanates. Le polyuréthane est utilisé sous deux formes : en panneaux ou en mousse. L'isolant est très résistant à l'humidité. Seul bémol, son prix est relativement élevé, ce qui ne le rend pas accessible à tous.

Les isolants dits « naturels »

Les isolants naturels sont des produits fabriqués à partir de la laine végétale ou animale.

Les isolants en fibre végétale

Obtenus à partir de la matière végétale, ils sont de véritables ressources renouvelables et permettent de stocker du carbone. Ils sont très nombreux et les principaux de la catégorie sont les isolants en fibre de bois, en liège, en chanvre, en coco, en coton ou en lin.



Isolation thermique extérieure - Système UDIRéco - www.rt-bat.com



Assemblée Générale du 14 / 10 / 2023

Rapport moral de Mr Bernard Monteiro Président,



Merci à Monsieur le Proviseur de son exposé sur le Lycée. La rentrée de septembre s'est déroulée dans les meilleures conditions : A savoir que tous les enseignants de chaque classe étaient présents. Mr le proviseur nous fait part également du bon recrutement des élèves dans les différentes disciplines.

Merci à Gibert Trouillet pour son immense courage. Gilbert quitte la Présidence mais restera dans l'association pour continuer d'apporter son expérience.

Merci à Jean-Pierre Gautier pour son dévouement. Jean-Pierre quitte la vice présidence mais contribuera à nous apporter ses connaissances locales pour les prochains sites à visiter.

Chers amis et adhérents,

Je tiens tout d'abord à vous remercier lors de notre assemblée générale. Par votre nombre, vous témoignez de l'intérêt que vous portez à nos activités et au développement de notre association. Vous savez que ce n'est que sur vous qu'elle peut compter.

C'est un moment privilégié de dialogue et d'échange en retiendra le plus grand nombre, du moins j'en prends le pari maintenant. Et je m'efforcerai qu'il en soit ainsi.

Afin de ne pas laisser à l'arrêt notre association, nous avons recherché des forces nouvelles, afin d'assurer et d'élire un nouveau bureau.

celui-ci a été élu à l'unanimité

Nous vous présentons la composition

Président: Monsieur Monteiro Bernard

Vice Président: Monsieur Duguet Pascal

Trésorier: Monsieur Benetti Pascal

Secrétaire: Monsieur Timon Bernard

Membre du bureau: Madame Dorcas Monique

Merci à mes amis du nouveau bureau. Vous témoignez par votre engagement à poursuivre et à améliorer les différents objectifs de l'association de l'amicale des anciens du Lycée Funay-Hélène Boucher.

Ensuite, Mr Gilbert Trouillet, trésorier de notre association, nous présenta son rapport financier, avant de passer aux différents votes.

Notre assemblée se termine et nous nous retrouvons tous autour d'un vin d'honneur offert par l'association.

12h30 Nous nous retrouvons au restaurant le "Bistro les Tonton" au Mans

15h 30 Rendez vous à la caserne des pompiers, route de Degré au Mans pour la visite du musée

En voici un petit résumé.

Le musée des sapeurs-pompiers

porte désormais le nom de Joseph Huter



Soldat du feu passionné d'histoire, le sergent Joseph Huter a créé , en 2002 le musée des sapeurs -pompiers du Mans (Sarthe) à l'étage du centre d'incendie et de secours de Le Mans - degré.

Cet hommage a été officialisé le vendredi 3 décembre 2021, à l'occasion de la Sainte -Barbe des pompiers manceaux.

Un juste retour des choses pour celui que l'on surnommait « Joe », fondateur du musée en 2002. « **C'était un passionné d'Histoire, il s'est occupé à promouvoir et à protéger le patrimoine des pompiers de la Sarthe** » souligne l'adjudant-chef Régis Golla, qui a repris le flambeau en 2005.

La collection de ce fils de G.I. américain est conservée à l'étage du centre principal d'incendie et de secours de Le Mans-Degré.

On y découvre des mannequins vêtus de costumes de pompiers du XIX^e siècle, une pompe à bras quasiment double centenaire et beaucoup d'autres objets de collection. Et c'est ainsi que des trésors ont commencé à s'accumuler au point d'envahir le hall devant l'entrée du lieu, qui nous invite à une plongée remplie d'émotions dans un univers qui fascine petits et grands.



Notre guide : **Régis Golla**, sapeur-pompier, conservateur du Musée Joseph Huter

Régis Golla aime transmettre sa passion et c'est toujours avec beaucoup de plaisir qu'il raconte l'histoire de chacune des pièces qui constituent la collection du Musée situé dans l'une des salles du Centre de Secours route de Degré.



Pour notre journée des adhérents.es
Retrouvons-nous
le samedi 12 octobre 2024



Au programme :



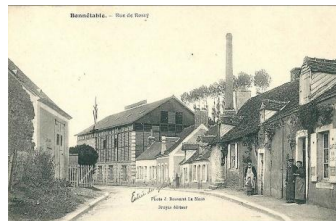
Visite de la Ferme de la Haie



Déjeuner au restaurant des 4 saisons



Assemblée Générale



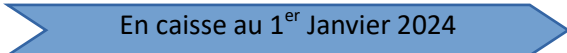
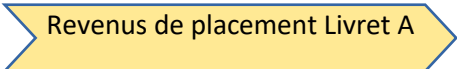



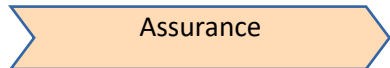
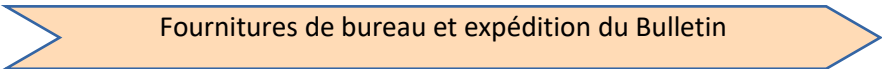
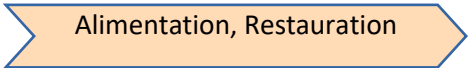



Visite libre de la ville de Bonnetable

La fiche d'inscription vous sera envoyée courant septembre pour
cette journée de convivialité.

<p style="text-align: center;">9H 30</p>  <p style="text-align: center;"><i>Cerf du Perche</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rendez-vous sur le parking de la ferme de la Haie - Café d'accueil - Visite de l'exploitation à pied ou en camion tout-terrain 4.80€ - Dégustation - Achat possible de produits 	<p style="text-align: center;">Ferme de la Haie</p> <p style="text-align: center;">72400 Villaines la Gonais</p> <p style="text-align: center;">02 43 93 42 84</p>
<p style="text-align: center;">12H 30</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Départ vers le restaurant des Quatre saisons - Apéritif, vins et Déjeuner non défini 40.00€ 	<p style="text-align: center;">Restaurant les 4 saisons</p> <p style="text-align: center;">3, place de la Victoire</p>
<p style="text-align: center;">14H 30</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouverture de l'assemblée générale de l'Amicale (bilan moral et financier) 	<p style="text-align: center;">72100 Bonnétable</p> <p style="text-align: center;">02 43 29 63 71</p>
	<p style="text-align: center;">Visite libre de la ville de Bonnétable</p>	



COMPTE RENDU FINANCIER 2024 (*partiel*)

Compte d'Exploitation arrêté le 31 décembre 2023	
 En caisse au 1 ^{er} Janvier 2024	6958,17
Recettes 2024	
 Revenus de placement Livret A	0
 Cotisations Adhérents 2023	0
 Publicités Partenaires	750,00
Total	750
Dépenses 2024	
 Récompenses aux élèves lauréats de concours	400,00
 Assurance	77,76
 Fournitures de bureau et expédition du Bulletin	
 Alimentation, Restauration	378,00
 Frais Bancaires	29,65
 Loisirs et Culture (visite)	
 Publicité	252,63
Total	1138,04
En caisse au 30 mai 2024	6570,13

Total de l'Actif au 30 mai 2024

Répartition de l'actif :

Compte Chèque

Caisse (espèces) :

Livret A

ADHÉSION - COTISATION

Cotisations 2024 : 20€ par membre adhérent de l'Amicale

Pour le règlement :

⇒ Par chèque bancaire libellé à :

AMICALE DES ANCIENS LYCEE FUNAY H. BOUCHER

Chèque à adresser par courrier à :

BENETTI Pascal
Amicale des Anciens FHB
7, rue des cerisiers
72190 SARGE Lès LE MANS

⇒ **Ou de préférence** par virement Bancaire (RIB de l'Amicale)

Établissement : 20041 Guichet : 0103

N° de Compte 0063219N034 Clé RIB : 47

IBAN : FR43 2004 1010 1300 6321 9N03 447

Titulaire du Compte : AMICALE DES ANCIENS LYCEE PROFESSIONNEL DE FUNAY-H BOUCHER

Identification de l'adhérent :

NOM : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone fixe : _____ Téléphone Portable : _____

Adresse mail : _____

Montant à Régler pour 2024

Désignation	Quantité	Tarif	Total
Cotisation membre		20 €	
Repas et visite du 12 octobre 2024		40 €	
Montant total à régler au plus tard fin septembre 2024			

TRYBA®

FENÊTRES • PORTES • VOILETS

tryba.com

PORTES DE GARAGE • PORTAILS • STORES BANNES

Franck LE PALLEC

06 22 36 35 35

E-mail : afp72klp@orange.fr

Votre concessionnaire

AFP 72

79 route Nationale 23

72230 GUÉCELARD

Tél. 02 43 873 873

Fax 02 43 873 874



Peinture et Décoration Intérieur • Ravalement de Façades
Décapage **restor'A9** • Isolation par l'Extérieur/Intérieur
Démoussage des Toitures • Revêtement Sol

Tél : 02 43 878 211 www.loriere-peinture.fr



CHEMINÉES DU MAINE

cheminées & poêles



4 Rue Nationale 72230 GUECELARD

02 43 87 11 06

WWW.cheminéesdumaine.fr

de l' **ART** dans la [**DÉCAP**]

Relookage cuisine & meubles – Parquet & escalier

**338 Avenue Rhin et Danube
72000 Le Mans**

Tél : 02 43 84 93 93

contact@artdecap.fr

www.relookage-decap-lemans.fr



**meubles
des Hunaudières**

Route de Tours
MULSANNE
02 43 42 52 52

www.meublesdeshunaudières.fr mhunaudières@mdh72.fr

Depuis 29 ans à votre service

EURL
BOISSÉ JÉRÔME



Maçonnerie - Terrassement - Assainissement
 3 route de Requeil - 72330 OIZE
 eurlboissejerome@gmail.com -- 06 07 98 72 57

J.P.S CHARPENTE
 COUVERTURE
*La qualité au cœur
 de vos constructions bois !*
GUECELARD



j.p.s-charpente-couverture@orange.fr
www.jp.s-charpente-couv.wix.com/charpente-couverture
 02 43 52 85 32 - 06 86 01 91 83

EASY CASH
 Le meilleur de l'occasion

Family village - 1 Les Hunaudières -- 72230 Ruaudin
 02 43 50 01 91

achetez  vendez



Projet

Extension et Rénovation du Bâtiment Hôtellerie - Restauration du Lycée Funay - Hélène Boucher

