



**Direction des Politiques Immobilières
Service Construction**

**COLLEGE François TRUFFAUT
80, Avenue Racine
67200 STRASBOURG**

RESTRUCTURATION DE LA DEMI-PENSION

SYNTHESE DU PROGRAMME

Février 2019

1 DESCRIPTION DE L'OPERATION

L'opération consiste à restructurer partiellement le bâtiment demi-pension du collège François TRUFFAUT à Strasbourg.

Elle s'inscrit dans la continuité du diagnostic réalisé en 2013, faisant apparaître la nécessité d'une restructuration globale de la zone technique et l'éventualité d'un agrandissement de la zone de restauration pour améliorer le confort des usagers.



Fonctionnement

La demi-pension fonctionne en télérestauration en liaison chaude depuis la cuisine de production du collège Sophie Germain à Strasbourg-Cronenbourg. Le restaurant doit accueillir les collégiens ainsi que les élèves du groupe scolaire Karine (maternelle et élémentaire). Le fonctionnement projeté doit permettre de restaurer 90 collégiens, 20 commensaux, 190 élémentaires et 96 maternelles.

Le bâtiment date de 1974 et a fait l'objet d'une restructuration en 1994. Le restaurant scolaire, attenant au collège, est situé dans le bâtiment D et se développe sur 615 m² de plain-pied, pour le réfectoire (salle polyvalente) et la cuisine. La salle de restauration est également utilisée en dehors des repas. Elle est actuellement classée en « salle polyvalente » par la commission de sécurité.

L'objectif principal de cette opération est de restructurer la demi-pension, en veillant à :

- mettre en cohérence le besoin spatial avec l'effectif accueilli (collège, élémentaire et maternelle) et l'usage de la salle de restauration;
- privilégier l'ouverture et la rationalisation des espaces pour une meilleure intégration des espaces déjà réhabilités.
- modifier les circuits dans la continuité des usages actuels et abandonner l'utilisation du sous-sol, notamment avec la condamnation de l'accès et l'installation d'un local de buanderie près du vestiaire des agents.
- mettre en sécurité et en accessibilité les espaces traités.

La cuisine sera réaménagée en vue de son adaptation au fonctionnement en télérestauration. Les équipements de cuisine seront remplacés selon vétusté.

Les salles à manger seront quant à elles rafraîchies et aménagées en veillant à pouvoir identifier les zones de repas des catégories d'élèves, et en portant une attention particulière au confort acoustique des usagers.

L'objectif qualitatif à retenir est la satisfaction des élèves, des usagers et des agents dans un cadre agréable et convivial. Ce lieu aura également vocation à satisfaire une volonté d'éducation alimentaire, ainsi que le plaisir de partager le repas. La conception de locaux attendue, devra être harmonieuse, privilégiant des espaces agréables à vivre et à entretenir. L'accessibilité aux personnes handicapées sera à prévoir.

Les interventions sur ce bâtiment devront pouvoir mettre les locaux en conformité avec les recommandations et obligations dictées par les textes, décrets en vigueur dans le domaine de l'hygiène alimentaire en cuisine de collectivité.

Le projet s'inscrit dans la démarche de développement durable du Conseil Départemental du Bas-Rhin, conformément à sa charte. Il y aura lieu d'étudier toutes les dispositions constructives, organisationnelles, spatiales et technologiques qui permettent de :

- Réduire les nuisances sonores ;
- Optimiser la gestion des consommations d'eau et d'électricité ;
- Réduire l'impact sur l'environnement : en rationalisant les surfaces, gestion des déchets ;
- Optimiser les coûts de fonctionnement et de maintenance.

2 PROGRAMME DES TRAVAUX A REALISER

Il n'est pas prévu de revoir l'ensemble de l'enveloppe du bâtiment (une rénovation thermique a été réalisée en 2017-2018), mais uniquement la distribution et l'implantation partiels des espaces intérieurs ainsi que les accès techniques depuis l'extérieur.

2.1 Les espaces et les locaux attendus

2.1.1 Entrée et espaces de restauration

La création d'un sas d'entrée, ou tout du moins d'un auvent au niveau de l'accès des élèves de maternelles et de primaires (vers la jonction des bâtiments A et D) pourra être étudiée pour limiter les déperditions hivernales.

Les salles à manger seront dimensionnées selon le ratio de 1,5 m² par place. Une salle à manger pour les commensaux sera conservée.

Le réfectoire, qui est également utilisé en tant que salle polyvalente, doit garder son double usage.

Le self et l'espace de restauration pourront être mutualisés entre les collégiens et les élèves élémentaires. Un débarrassage manuel mutualisé sera également mis en place. Une participation active des élèves et des usagers sera retenue dans l'organisation de la dépose, qui intégrera le tri et la revalorisation des déchets.

Les élèves de maternelle seront quant à eux servis à table, en un seul service. L'aménagement de l'espace du réfectoire devra permettre un isolement satisfaisant des maternelles.

Compte-tenu de la taille de l'équipement et du nombre d'élèves pouvant être accueillis, il est demandé à l'équipe de maîtrise d'œuvre de proposer des solutions pour assurer un confort acoustique optimal, au-delà de la réglementation en vigueur. Un redécoupage des espaces par des dispositifs mobiles de séparation ou claustras sera étudié.

2.1.2 Locaux cuisine

La conception de l'actuelle demi-pension devra être entièrement revue par le bureau d'études en conception de cuisine du groupement de maîtrise d'œuvre.

On conservera autant que possible la structure porteuse et les raccordements des locaux (volume de la cuisine) pour optimiser le coût de cette restructuration.

Le maître d'œuvre proposera les adaptations du bâti qu'il jugera nécessaires dans le respect des réglementations d'hygiène sanitaire en vigueur.

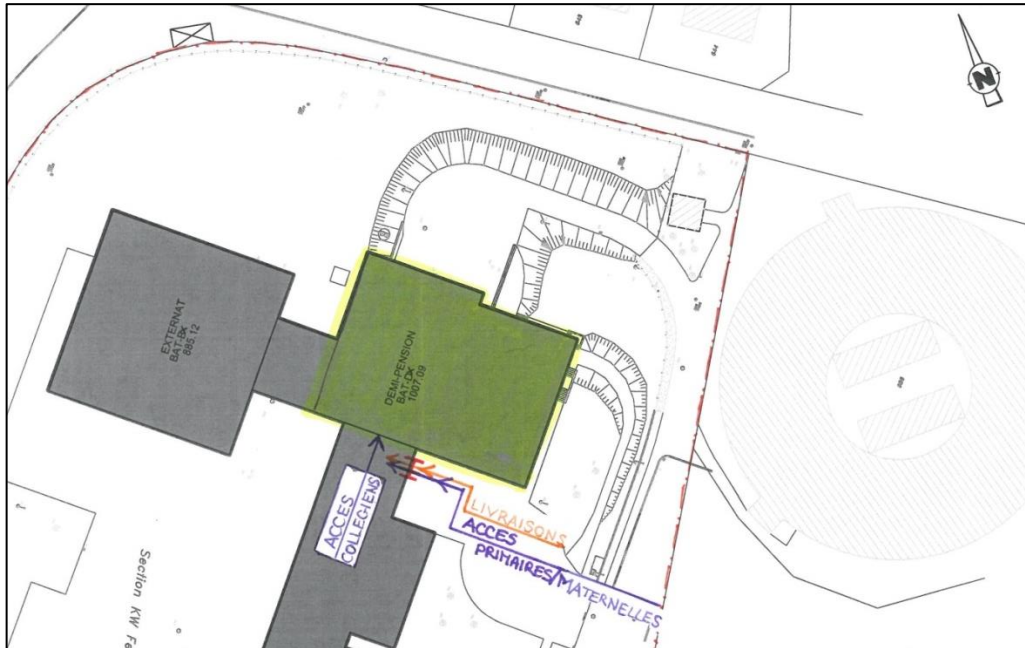
Il est prévu de remplacer l'ensemble des matériels de cuisine existants par du matériel neuf (sauf éventuellement le lave-vaisselle). Le maître d'œuvre partira de l'inventaire des matériels en place et proposera les adaptations d'équipements qu'il jugera nécessaire en fonction de la capacité de repas à assurer en télérestauration, en lien avec le conseiller technique en restauration.

2.1.3 Accès extérieurs/livraisons

La demi-pension fonctionne en télérestauration en liaison chaude et/ou froide depuis la cuisine de production du collège Sophie Germain.

Les repas sont livrés sur site par container dans la cour du collège au Sud de la demi-pension (jonction des bâtiments A et D). Cette entrée est aussi l'accès des élèves extérieurs (groupe scolaire Karine). La porte ne présente actuellement aucun sas ou auvent. La création d'un tel élément pourra être étudiée.

Les collégiens quant à eux accèdent au restaurant par l'intérieur, depuis le bâtiment A ou le bâtiment B (l'externat).



2.1.4 Locaux du personnel : Vestiaires, sanitaires et douches

Il y aura lieu de créer des espaces séparés H/F. Des travaux de mise en accessibilité des sanitaires, ainsi que des douches seront étudiés.

2.1.5 Locaux du personnel : Salle de repos

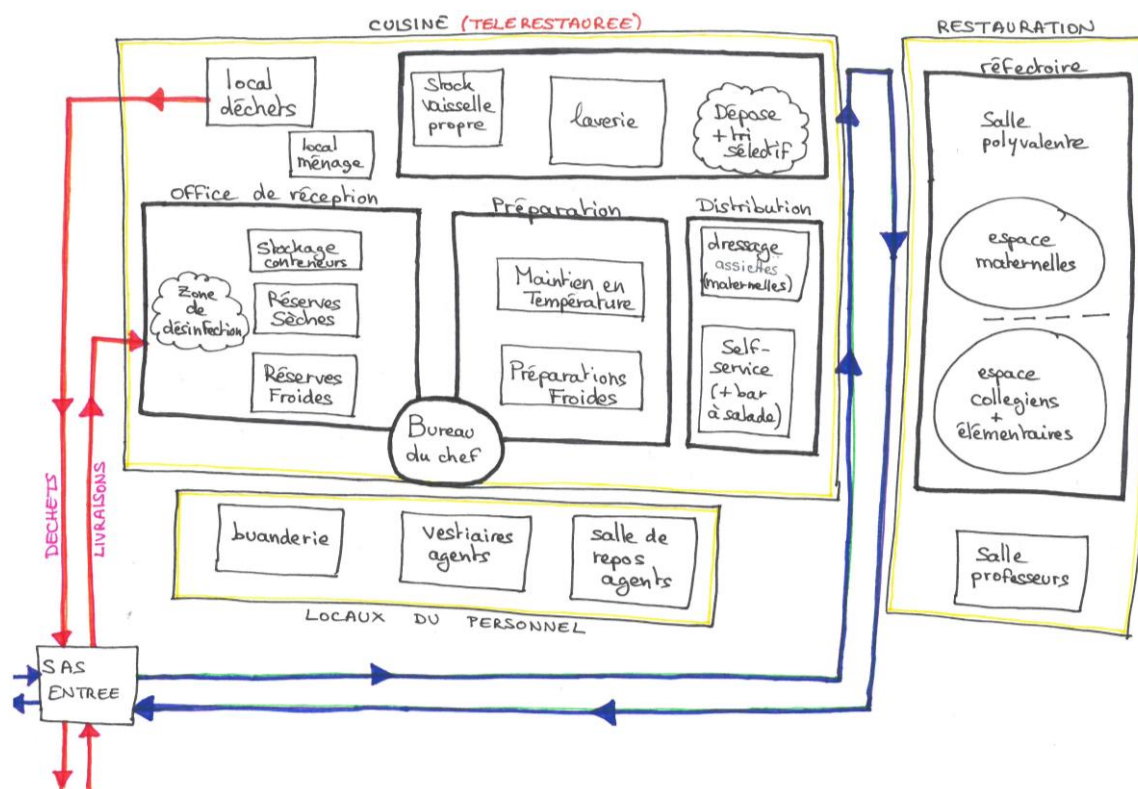
Cet espace permet au personnel de se reposer et de se restaurer. Il doit bénéficier de lumière naturelle et être aménagé de tables et chaises.

Il sera autant que possible accessible aux autres personnels de l'établissement, sans pénétrer dans l'espace cuisine. Le local doit être équipé d'un point d'eau, d'un petit frigo et d'un micro-onde ainsi que d'un accès au réseau internet de l'établissement. Il doit présenter un nombre de prises suffisant.

2.1.6 Locaux du personnel : Buanderie

Les tenues et les tabliers du personnel de cuisine seront lavés et séchés dans cet espace, qui sera situé à proximité des vestiaires. Ce local sera aéré et équipé d'un point d'eau, d'un siphon de sol et d'une évacuation du sèche-linge, de préférence directement sur l'extérieur. Les équipements seront surélevés pour prévenir les troubles musculo-squelettiques chez les utilisateurs.

2.2 Schéma fonctionnel des locaux



2.3 Tableau récapitulatif des surfaces utiles

Référence	Espace	Surface
DP01TR	Office de réception Dont Réserves	20 m ²
DP16TR	Bureau du chef	5 à 10 m ²
DP08TR DP09TR	Espace de préparation/cuisine, dont : Préparations froides Maintien en température	45 m ²
DP13TR	Distribution (self-service)	15 m ²
DP13TR-b	Office de dressage (assiettes des maternelles)	15 m ²
DP15	Local poubelle	10 m ²
DP06	Local ménage, stockage des produits d'entretien	5 m ²
DP31	Buanderie	10 m ²
DP27	Vestiaires + sanitaires agents H	10 m ²
DP28	Vestiaires + sanitaires agents F	10 m ²
DP26	Salle restauration/repos agents	18 m ²
DP32	Entrée, circulation	
DP20	Salle restauration élèves (réfectoire)	350 m ²
DP21	Salle restauration professeurs	20 m ²
TOTAL		Env. 590 m²

3 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

3.1 Les matériaux

D'une façon générale, le choix des matériaux prendra en compte les exigences liées :

- à la démarche HQE : adaptabilité et durabilité des procédés et des produits employés ;
- aux contraintes mécaniques (chocs, charges lourdes) ;
- aux contraintes de sécurité (travail, incendie) ;
- aux contraintes d'hygiène (nettoyabilité) ;
- aux contraintes réglementaires.

3.2 Les équipements de cuisine

L'ensemble des équipements et matériels de cuisine existants (20 ans d'âge) seront déposés et remplacés par des équipements neufs. Concernant la machine à laver la vaisselle, il sera prévu une dépose de l'équipement pour révision avant remise en place.

L'ensemble des équipements de cuisine fait partie intégrante du programme et est prévu dans le coût prévisionnel des travaux.

4 PLANNING PREVISIONNEL

Le calendrier prévisionnel de l'opération, donné à titre indicatif, est le suivant :

- Notification du marché de maîtrise d'œuvre – septembre 2019
- Démarrage des études – octobre 2019
- Dépôt du permis de construire – juin 2020
- Consultation des entreprises – septembre 2020 à février 2021
- Démarrage des travaux – mars 2021
- Réception des travaux – septembre 2021

Les travaux seront réalisés en site occupé et le phasage devra tenir compte du fonctionnement suivant :

- Restructuration des locaux de la cuisine durant la période de fermeture du restaurant (mi-juillet à fin août).
- Pendant toute la durée des travaux, un soin particulier sera apporté quant à la gestion des flux et la séparation des zones de chantier.
- En cas de mise en place de locaux provisoires, le maître d'œuvre intégrera dans sa mission les études de raccordements et réseaux existants.

5 BUDGET DE L'OPERATION

Le montant prévisionnel des travaux a été estimé à ce stade à : **650 000 Euros HT.**

Les prix sont exprimés en valeur de mai 2019.