



Direction de l'Immobilier et des Moyens Généraux  
**Service Construction**

**COLLEGE ROMAIN ROLLAND  
4, Rue de Wissembourg  
à ERSTEIN**

**RESTRUCTURATION DE LA DEMI-PENSION**



## **Synthèse du Programme**

Juin 2012

## 1. DESCRIPTION DE L'OPERATION

---

L'opération consiste à restructurer partiellement le bâtiment demi-pension du collège Romain Rolland à Erstein.

Elle s'inscrit dans le cadre de la restructuration globale, qui sera menée ultérieurement sur l'ensemble du collège Romain Rolland.

Le bâtiment est situé 4 rue de Wissembourg. Le restaurant accueille les collégiens ainsi que les élèves du Lycée Marguerite Yourcenar adjacent.

Sa production journalière actuelle permet de restaurer 350 collégiens, 520 lycéens, les commensaux et permet également de télé restaurer le collège de Gerstheim avec 180 repas. Le bâtiment date de 1993.

Les objectifs de cette restructuration sont les suivants :

- Intégration des locaux des agents de maintenance en sous-sol par la création d'espaces en rez-de-jardin
- Restructuration de la cuisine permettant une production de 1200 repas par jour dont 180 en télérestauration
- Agrandissement de la salle à manger des lycéens de 95 m<sup>2</sup> environ
- Création d'un local de télérestauration de 20 m<sup>2</sup>

Les repas sont préparés sur le site. Les salles à manger seront dimensionnées sur la base d'un taux de rotation de 3 par chaise.

La salle à manger des commensaux existante sera conservée.

Le principe d'une distribution par 2 selfs distincts pour les lycéens et les collégiens sera maintenu.

Le débarrassage manuel pourra être mutualisé. Une participation active des élèves et des usagers sera retenue dans l'organisation de la dépose.

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'inscrira dans la démarche de développement durable du Conseil Général du Bas-Rhin, conformément à sa charte :

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 reprendre l'ensemble de l'enveloppe du bâtiment, hormis aux emplacements des extensions, mais uniquement la distribution et l'implantation partiels des espaces intérieurs ainsi que les accès techniques depuis l'extérieur.

### **Les espaces et locaux attendus:**

#### **- Côté public :**

L'ensemble des locaux public sont à rafraichir. Des modifications plus impactantes sont à intégrer dans les espaces suivants :

- SAS d'entrée et de sortie :
- Salles à manger : extension de la salle à manger des lycéens

#### **- Locaux cuisine**

Tous les locaux nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine seront implantés en rez-de-chaussée.

Il y aura lieu essentiellement de les rafraichir, de remplacer les revêtements, les appareils de cuisine ainsi que les liaisons fluides, si nécessaire. Mais certaines implantations seront à revoir notamment au droit de la laverie, du stockage de la vaisselle, du local déchet et du local de lavage et de stockage des containers de télérestauration.

#### **- Locaux de maintenance**

Afin de favoriser encore plus l'unité entre l'ensemble des Agents Techniques du Collège, il est envisagé de regrouper l'ensemble des locaux de maintenance au sous-sol. Il y aura lieu de créer un accès direct depuis les bâtiments du collège. Un ascenseur assurant l'accessibilité aux personnes mais également aux livraisons diverses devra venir compléter le bâtiment. Les locaux à créer sont les suivants :

- Vestiaires, sanitaires et douches
- Salle de repos personnel

#### **- Les accès extérieurs**

Le portail de livraison et partiellement la clôture situés rue de Wissembourg seront à revoir. Le revêtement de l'aire de stockage des déchets recyclés sera également à remplacer.

#### **- Les matériaux**

D'une façon générale, le choix des matériaux tiendra compte des 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

#### **- Les équipements de cuisine**

Le matériel vétuste sera remplacé par du matériel neuf, conforme à la réglementation et fonctionnel :

- Tables et plonges
- Les équipements froids
- La distribution
- Le lave-vaisselle
- Le petit matériel

### **Le Planning**

- Notification du marché de maîtrise d'œuvre : Octobre 2012
- Démarrage des études : Octobre 2012
- Dépôt du permis de construire : fin 2012
- Consultation des entreprises : mai à octobre 2013

### **Les travaux**

Les travaux seront réalisés en site occupé à partir de fin 2013 pour une livraison à la rentrée de septembre 2014.

### **Le Budget**

La part, prévisionnelle, de l'enveloppe affectée aux travaux est de 810 000 € HT (valeur juin 2012).