



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► La Grignonnais (44)

Des matériaux locaux biosourcés pour le nouveau restaurant scolaire

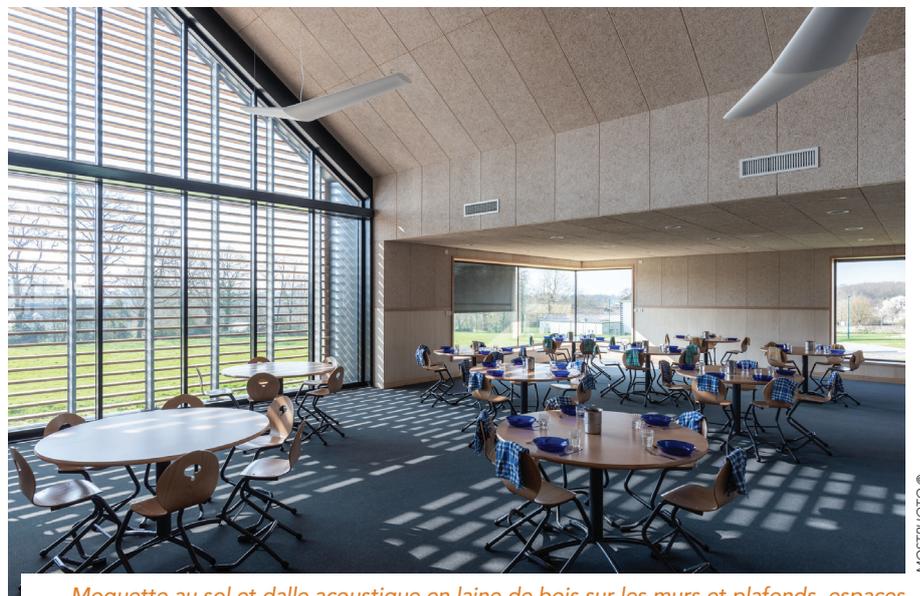
C'est en cœur du bourg et à proximité des deux écoles et de l'activité périscolaire que se situe le nouveau restaurant scolaire. Fonctionnalité, haute qualité environnementale, confort des élèves et des agents et matériaux locaux sont les grandes caractéristiques du bâtiment.

Le restaurant scolaire de La Grignonnais, commune ligérienne de 1700 habitants, accueille quotidiennement 165 enfants des deux écoles de la commune ainsi que les aînés une fois par mois.

Une cuisine non adaptée et une cantine devenue trop petite. Le premier bâtiment, propriété de la commune, date des années 80. La cuisine, au moment de sa conception, n'a pas été prévue pour un usage professionnel. Par ailleurs, le nombre de convives n'a cessé d'augmenter au fil des ans et la salle à manger n'a plus la capacité d'accueillir l'ensemble des convives. Cette situation conduit les élus de La Grignonnais à engager une réflexion sur le devenir du bâtiment. L'option de sa rénovation est rapidement écartée, car son emplacement, accolé à la mairie, n'est pas satisfaisant. La municipalité s'oriente en 2017 vers le projet de construction d'un nouveau restaurant qui prendra place en centre bourg à l'interface des deux écoles et de l'accueil de loisirs.

↗ Un projet de haute qualité environnementale

Reconnue pour son attention aux enjeux environnementaux, l'équipe municipale a bien la volonté de conduire le projet dans cet esprit. « Nous voulons un projet ambitieux qui utilisera des matériaux en conformité avec nos souhaits environnementaux » indique Lionel Trivière, adjoint aux bâtiments sur le mandat précédant. La gestion de



Moquette au sol et dalle acoustique en laine de bois sur les murs et plafonds, espaces généreux, lumière naturelle, offrent un confort remarquable pour un restaurant scolaire

l'eau, des déchets seront des points d'attention, tout comme la performance énergétique du bâtiment, pour assurer un bon confort thermique. La chaudière bois assurera le chauffage. (cf fiche projet)

↗ Programmation concertée

La commune missionne le cabinet Apritec en 2018 pour réaliser le programme architectural et technique et l'accompagner dans le choix du maître d'œuvre. Un comité de pilotage de dix personnes est chargé d'évaluer le fonctionnement de l'actuelle cantine et de travailler collectivement à définir le programme. Il est composé des élus, des parents d'élèves de l'association La Grignotte qui assure à l'époque la gestion du service de restauration scolaire (cf fiche sur le

Coût du projet



Le coût du projet s'élève à 1,746 millions d'euros HT dont 247 000€ d'études et honoraires. Le projet a été subventionné à hauteur de 823 000 € de dotations et subventions (Etat, Région, Département, CAF). Le bâtiment est construit sur un vide sanitaire qui compense la déclivité du terrain. Il génère un sous-sol technique sur l'ensemble du bâtiment. Un espace sous-employé aujourd'hui mais qui pourrait devenir un espace de stockage pour la commune. ■

passage en régie) et du personnel du restaurant scolaire. BRUDED y participe également. Le groupe visite d'autres restaurants scolaires – Saint Vincent des Landes, Treffieux – pour arriver à mieux se projeter. L'Espace Info Énergie et le chargé de mission développement durable de la Communauté de communes de Nozay sont aussi consultés.

La concertation dure un an et aboutit au programme suivant : **un restaurant scolaire de 520 m² pouvant accueillir 200 convives, avec production sur place des repas.** La cuisine sera équipée de tout le nécessaire pour la transformation et la cuisson des aliments, pour la vaisselle avec l'installation d'un tunnel de lavage. S'y ajouteront des locaux de stockage, une réserve et une laverie. Il comprendra deux espaces de restauration : un espace de 110 m² environ pour les élèves de maternelle qui seront servis à table, et un deuxième espace de 85 m² équipé d'un self pour les grands. **Ce mode de service permet d'optimiser la surface et aussi les coûts de fonctionnement.** La ligne de self sera mobile et permettra de séparer les deux espaces.

“ Si l'accompagnement par des professionnels est nécessaire pour un tel projet, la forte implication des élus est essentiel à la réussite du bâtiment, de sa programmation à sa réalisation ”



Gwénaél Crahès, maire

Trois critères guident le choix de la commune : **la ligne architecturale, la sensibilité au développement durable par les matériaux utilisés et l'expérience dans la construction de restaurant scolaire.** C'est le cabinet d'architecture Louvel qui sera retenu.

Des matériaux naturels

Concernant les matériaux, les critères du biosourcé et du local sont inscrits dans le cahier des charges. La structure est en bois et les murs et la toiture sont isolés en paille. La commune s'est entourée des compétences de Bois Paille Ingénierie à Nantes, qui l'a aiguillée pour constituer le cahier des charges et notamment la partie CCTP. Le bâtiment est bardé de 7m³ de résineux local.



La sauteuse, équipement central de la nouvelle cuisine, très appréciée par le chef cuisinier.

Bilan et conseils des élus

Prévoir une saison pour analyser le bon fonctionnement du bâtiment. «Un an après la mise en marche du bâtiment nous continuons à régler des petits dysfonctionnements» indique le maire.

- **Ne pas se passer de l'accompagnement de professionnels.** «Concernant la réalisation des bottes de paille, nous avons voulu faire l'impasse sur l'accompagnement d'un professionnel. Résultat : elles ont été réformées car le taux d'humidité était trop élevé et nous avons dû finalement en racheter en Vendée pour 3000 euros».

- **Assurer un suivi régulier, quasi quotidien du chantier.** «Le suivi du chantier très régulier par l'adjoint en charge des travaux a participé à la réussite de la réalisation des ouvrages. Malgré un chantier en temps COVID, nous avons eu peu de soucis et un retard assez minim»

- **Penser coût global.** «Nous n'avons pas prévu la récupération des eaux de pluie, et avons fait l'impasse sur les panneaux photovoltaïques car ces équipements nous paraissaient trop coûteux en investissement. Aujourd'hui, nous ferions sans doute autrement», conclut le maire.



Le restaurant scolaire communique directement avec la cour de l'accueil périscolaire utilisée pour la pause méridienne. Les enfants sont autonomes dans leurs déplacements et le travail des agents est facilité. La cour sera prochainement végétalisée par la commune.

CONTACT :

Gwénaél Crahès, maire / 02 40 51 36 61 / gwénael.crahes@lagrigonnais.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

