

# Restaurant scolaire

---

**La Grigonnais**

25 novembre 2020



# Projet restaurant scolaire

## La genèse

- Contexte:
  - Gestion par une association de parents d'élèves
  - Un approvisionnement bio – 70% - et local – 90%
  - Un bâtiment vieillissant construit depuis 1987 (plus de 30 ans)
  - Un espace d'accueil trop restreint (180 enfants) pour 23600 repas en 2017
- Les attentes de l'équipe
  - porter une attention particulière portée sur la nature des matériaux de construction
  - maintenir un fonctionnement similaire au fonctionnement actuel, répondant aux objectifs fixés par l'Etat de favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective.



# Les phases



## Le programmiste

- Objet :
  - Elaboration d'études préalables et du pré-programme avec approche financière
  - Programme architecturale et technique
  - Assistance au maître d'ouvrage lors du choix du maître d'œuvre

## La réflexion

- Co réflexion avec l'association « La Grignotte » et le personnel
  - Liste des peines
  - Définition des besoins fonctionnels
  - Prise en compte de l'organisation des espaces
  - Temps de trajets écoles ⇔ cantine
- Une volonté de l'équipe municipale d'utiliser des matériaux biosourcés (terre crue, paille, bois, ...)
- Budget projet sur la base programmiste : 1 295 000 €

# Les phases



---

## Maitrise d'œuvre

- Assistance à maitrise d'ouvrage
  - En parallèle du plan guide (BE TICA)
- 14 postulants
  - Sélection sur l'équipe, les références, l'appétence à l'utilisation de matériaux biosourcés
- Précision des certaines orientations :
  - Végétalisation du toit
  - Mur bois / paille locale de La Grigonnais
  - Bardage local sur un rayon de 40 km
  - Connexion au réseau de chaleur
  - Nombre de repas journaliers : 220
  - 1 salle à manger / 1 ligne de self
- Les erreurs :
  - Non prise en compte de la toiture pour l'installation de panneaux solaires

# Les phases

## Appel d'offre

- Marché découpé en 16 lots
  - Réponse en 2 temps (certains lots non répondus)
  - Impact sur planning prévisionnel
- Budget revu travaux 1 501 000 €
  - (avec honoraires : 1 727 000 €)
  - Prise en compte des orientations
  - Un marché non favorable
- Soit sur la base du SHON (600 m<sup>2</sup>) : 2900 € / m<sup>2</sup>
- Soit en tenant compte du vide sanitaire : 1600 € / m<sup>2</sup>

## Lotissement

|      |                                    |     |
|------|------------------------------------|-----|
| • 1  | Terrassement VRD                   | 9%  |
| • 2  | Démolition - Désamiantage          | 1%  |
| • 3  | Gros Œuvre                         | 20% |
| • 4  | Charpente bois isolation paille    | 12% |
| • 5  | Couverture ardoise                 | 4%  |
| • 6  | Étanchéité                         | 4%  |
| • 7  | Menuiseries extérieures alu        | 7%  |
| • 8  | Menuiseries intérieures            | 5%  |
| • 9  | Cloisons sèches isolation          | 3%  |
| • 10 | Plafonds suspendus                 | 2%  |
| • 11 | Carrelage faïence                  | 5%  |
| • 12 | Revêtements sols souples           | 1%  |
| • 13 | Peinture - Revêtements muraux      | 1%  |
| • 14 | Electricité                        | 5%  |
| • 15 | Chauffage ventilation plomberie... | 12% |
| • 16 | Equipements de cuisine             | 10% |



# Plan restaurant scolaire

| Local                               | Surface APS             |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Hall                                | 47m <sup>2</sup>        |
| Salle à manger élémentaire          | 86m <sup>2</sup>        |
| Dépose plateaux                     | 13m <sup>2</sup>        |
| Salle à manger maternelle           | 113m <sup>2</sup>       |
| WC élémentaire                      | 21m <sup>2</sup>        |
| Propreté                            | 9m <sup>2</sup>         |
| Self                                | 21m <sup>2</sup>        |
| Cuisson/PF                          | 38m <sup>2</sup>        |
| Laverie/plonge                      | 39m <sup>2</sup>        |
| Légumerie                           | 11m <sup>2</sup>        |
| Réserves froides                    | 10m <sup>2</sup>        |
| Réserves sèches                     | 10m <sup>2</sup>        |
| Bureau                              | 6m <sup>2</sup>         |
| Réception                           | 21m <sup>2</sup>        |
| SAS Personnel                       | 5m <sup>2</sup>         |
| Lingerie                            | 6m <sup>2</sup>         |
| Vestiaires femmes                   | 10m <sup>2</sup>        |
| Vestiaires hommes                   | 10m <sup>2</sup>        |
| Entretien                           | 4m <sup>2</sup>         |
| Déchets                             | 8m <sup>2</sup>         |
| Ménage                              | 7m <sup>2</sup>         |
| <b>Total surfaces utiles créées</b> | <b>495m<sup>2</sup></b> |
| Circulations                        | 0m <sup>2</sup>         |
| Locaux techniques (Sous-sol)        | 20m <sup>2</sup>        |
| Cloisonnement                       | 15m <sup>2</sup>        |
| <b>Total surface de plancher</b>    | <b>530m<sup>2</sup></b> |
| <b>Total SHON (+12%)</b>            | <b>593m<sup>2</sup></b> |



Présentation commune - 25/11/2020

# Projet restaurant scolaire

## Sensibilité sur les matériaux et les énergies

Orientation Sud et ouverture totale sur cours



Mur bois / paille

Branchement  
réseau de  
chaleur plaquette  
bois  
existant



Dalle acoustique  
en laine de bois -  
Organic TWIN



# Point de situation

## À ce matin



## Les écueils

- Paille locale faite en chantier participatif
  - Mauvaise prise en compte de la perte d'humidité lors du séchage
  - Recalée par le bureau de contrôle
- Bois bardage
  - Contrainte administrative pour les petits artisans
  - Perte de temps
  - Du fait du délai restant, incapacité à fournir du bardage avec un taux d'humidité satisfaisant

## Les manques

- Manque de réflexion à la base du projet sur l'utilisabilité du vide sanitaire