



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maeziou ha maezkere!
evit an diorren padus



► Compte-rendu de visite – partie 1

Construction d'un restaurant scolaire avec passage en régie à Plerguer (35)

Au cours de deux visites les samedi 30 avril et 1 octobre 2022, une soixantaine d'élus et agents de 29 communes et intercommunalités sont venus bénéficier de l'expérience de la commune de Plerguer (35). Face à la nécessité d'agrandir l'école, la commune a saisi l'opportunité de mener en parallèle une réflexion sur la restauration scolaire avec la volonté d'un retour en régie.

Le projet s'est traduit par :

- *la construction d'un nouveau restaurant scolaire pour une cuisine sur place – [compte-rendu partie 1](#)*
- *l'élaboration collaborative d'un Plan Alimentaire de Référence (PAR) – [compte-rendu partie 2](#)*

Le contexte communal

Commune rurale de 3000 habitants environ, Plerguer navigue entre terre et mer. Au cœur du triangle Saint Malo-Dinan-Dol de Bretagne, elle offre des commerces et services variés. Tout naturellement, elle connaît une croissance démographique exponentielle, ce qui n'est pas sans contrainte dans la gestion de ses équipements. Lors de la campagne municipale de 2014, l'équipe candidate fait le constat d'un retard important dans les équipements publics municipaux et en fait « une priorité de son mandat ».

« L'arrivée de nouvelles populations est certes gratifiante ; mais cela nécessite de réadapter sans cesse les services et équipements publics afin de garantir la qualité de vie que sont venus chercher les habitants. Le PLU sur lequel nous avons travaillé va permettre de mieux cadrer notre développement », Jean-Luc Beaudoin, maire

La question de l'agrandissement de l'école et de la restauration collective est au centre des débats.



Karine Norris-Ollivier et Jean-Luc Beaudoin

« Notre équipe s'était positionnée sur le fait de garder l'école et le restaurant scolaire en cœur de bourg tout en passant en régie » Jean-Luc Beaudoin, maire

Un retour à la régie

Jusque-là, la commune faisait appel à un prestataire extérieur afin de se faire livrer en liaison froide les 270 repas quotidiens pour les enfants des deux écoles publique et privée. Mais l'équipe municipale n'est pas satisfaite de cette solution pour trois raisons principales :

- **Le gaspillage alimentaire** dû au peu de qualité gustative des plats et par un décalage entre la production des repas et la réalité de consommation par les enfants,
- **De nombreux déchets** induits par les barquettes en polystyrène servant à la livraison des repas,
- **L'impossibilité à tracer l'approvisionnement** des denrées, qui manquaient parfois de fraîcheur, de maturité pour les fruits et la volonté de répondre à la Loi EGAlim.

*« La liaison froide amenait une production importante de déchets, notamment de barquettes. Le goût et la qualité n'était pas au rendez-vous notamment pour les produits frais »
Karine Norris-Ollivier, adjointe*

Un ensemble de raisons qui ont conforté l'équipe dans le choix de quitter la délégation de service public et de passer en régie municipale.

La construction du restaurant scolaire

➤ Un consultant pour un accompagnement global

A son arrivée, la nouvelle équipe municipale hérite du travail en cours mené par le programmiste retenu par l'ancienne équipe pour accompagner la réflexion sur la restructuration-extension de l'école des Badiou. Ce dernier n'arrive pas à les satisfaire : aucun des scénarii proposés ne permet tout à la fois de créer une cuisine adaptée à un retour en régie, et d'agrandir l'école **en gardant sa localisation existante en cœur de bourg**.

« Le programmiste nous proposait soit d'agrandir l'école sur place et de rester en liaison froide, soit d'externaliser la restauration scolaire sur un autre site pour permettre un retour en régie » - Karine Norris-Ollivier

L'équipe municipale estime pourtant qu'un autre scénario est possible. Au-delà de la proximité avec la bibliothèque et avec les commerces, le souhait de garder l'école publique sur son site actuel est motivé par la proximité de l'école privée. Le restaurant scolaire est mutualisé pour les enfants des deux écoles. Face à l'impasse devant laquelle elle se trouve, la municipalité décide de changer d'accompagnement. En 2015, la rencontre avec Thierry Marion, consultant spécialisé en restauration collective, s'avère décisive : elle lui permet enfin d'entrevoir une solution à ses objectifs initiaux.

*« On a échangé avec BRUDED qui nous a parlé de Thierry Marion ; il avait accompagné plusieurs communes du réseau. Son accompagnement a aidé à faire aboutir le projet, depuis la mobilisation du personnel, jusqu'au choix des équipements de cuisine »
Jean-Luc Beaudoin.*

Thierry Marion reprend les plans du programmiste et accompagne l'équipe municipale dans la redéfinition des surfaces utiles de la cuisine, pour les réduire au strict nécessaire. Il aboutit à une surface de cuisine de 150m², organisée autour d'un couloir permettant une mise en œuvre très fonctionnelle du principe de la 'marche en avant'.

*« Les professionnels ont tendance à sur-dimensionner les cuisines collectives, ce qui coûte cher. Thierry Marion a aidé à définir les surfaces utiles en se limitant aux réels besoins »
Karine Norris-Ollivier*

➤ Un concours d'architecte pour recruter l'équipe de maîtrise d'œuvre

Piloté par Karine Norris-Ollivier sur la base du travail initial du programmiste, le **programme technique** de la restructuration et de l'extension de l'école est repris en collaboration avec les élus, le personnel communal de la restauration, les enseignants, l'inspection académique, l'architecte-conseil du département et Thierry Marion.

Un certain nombre d'objectifs ont été privilégiés :

- Améliorer les conditions d'accueil et de travail des enfants, des enseignants et des agents municipaux.
- Conserver le bâtiment de restauration existant et les bâtiments scolaires actuels
- Mutualiser au maximum les espaces sur le pôle scolaire (garderie, sanitaires, salle multi-usages). La salle de restauration est en partie utilisée pour l'accueil périscolaire : les tables sont utilisées pour l'aide au devoir et pour le goûter.
- Prendre en compte le projet de restauration en régie sur site
- Intégrer des objectifs de développement durable : santé et confort des utilisateurs (confort thermique, acoustique, éclairage naturel, choix privilégié de matériaux sains), insertion urbaine, sécurité des déplacements, préservation de l'environnement, qualité d'usage

Par ailleurs, le programme prévoit d'ores et déjà la nécessité de la restructuration et extension de l'école en **plusieurs phases**, avec dans la première phase la rénovation du restaurant scolaire et la création de la nouvelle cuisine. Le Plan alimentaire de référence (PAR) réalisé avec le concours de Thierry Marion en parallèle de la réflexion sur le programme technique est également joint à la consultation des équipes de maîtrise d'œuvre. Celle-ci est lancée par concours d'architectes en décembre 2016. A l'issue des auditions réalisées en février 2017 c'est l'équipe de a/LTA architectures associée aux bureaux d'études OTEIS, Isateg, Process cuisine et Yves Hernot qui est retenue.

Fin janvier 2019, la consultation des entreprises pour réaliser les travaux est publiée. Il prévoit un chantier réalisé en 3 tranches ; chaque tranche est constituée d'un délai de 11 mois comprenant chacune 1 mois de préparation et 10 mois de travaux.

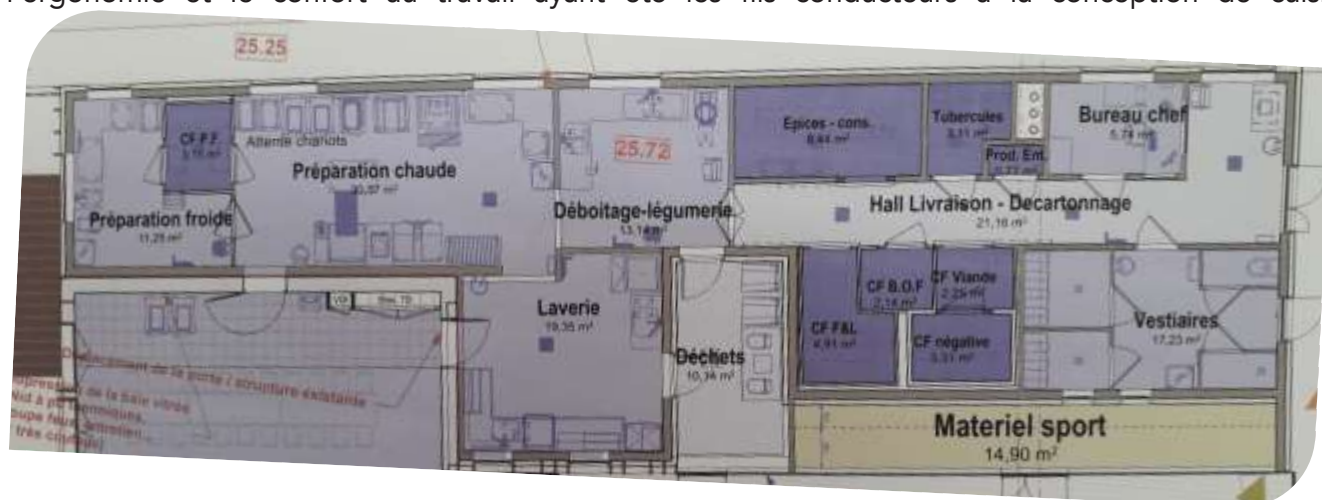
« Nous avons recruté une AMO (Afipro - Saint Gregoire) pour suivre le chantier et négocier les avenants qui ne manquent pas d'arriver pendant les travaux ». Karine Norris-Ollivier

Pendant les travaux de la première tranche, la restauration est délocalisée dans la salle des fêtes. Ralentie par la crise sanitaire, la première tranche de travaux a été livrée à l'automne 2020. A la rentrée des vacances de la Toussaint, les enfants ont pu découvrir le nouveau restaurant scolaire.

➤ Une cuisine fonctionnelle et ergonomique

Sur les conseils d'un cuisiniste intégré à l'équipe de maîtrise d'œuvre et supervisé par Thierry Marion, le choix s'est porté sur une cuisine où tout est automatisé. Il n'y a plus de poêles ou casseroles, tout se cuisine dans de grands bacs avec une grande maîtrise de la cuisson.

Le cuisinier et son aide peuvent à eux deux assurer aisément les 250 à 280 repas quotidiens ; l'ergonomie et le confort au travail ayant été les fils conducteurs à la conception de cuisine.



➤ Une vigilance sur le volet acoustique

La mairie a travaillé sur le confort des enfants et des agents municipaux et s'est particulièrement appliqué sur le plan acoustique :

- Baffles absorbants en plafond,
- Sol en flotex (revêtement synthétique ressemblant à la moquette ; il offre un confort acoustique et de marche, avec un entretien uniquement à l'eau)
- Tables étroites (70 cm) : les enfants sont proches et n'ont pas besoin de crier pour s'entendre,
- Mobilier antibruit (tables absorbantes) et chaises légères.

➤ Entretien

Un système d'aspiration centralisée a été mis en œuvre. L'aspirateur est passé chaque jour après le service et la laveuse spéciale 'flotex' toutes les semaines.

➤ Éléments financiers des travaux

Le coût total de la prestation de Thierry Marion (programme technique, PAR, aide au recrutement du chef-cuisinier) s'élève à environ 5000 €. Il est intervenu à douze reprises à 350 €HT/demi-journée.

Le chantier a été imaginé en trois phases. Le coût global des trois phases est évalué à 3,5 millions d'euros HT dont 1,1 millions financé par des subventions.

« Nous avons obtenu de la DTER/DSIL sur chacune des trois phases »

La première phase comprenait l'espace cuisine et la salle de restauration, la garderie et une partie de l'école. Elle a en outre intégré le changement du système de chauffage pour toute l'école par une **chaudière bois et la pose de panneaux photovoltaïques en revente** totale sur le réseau (coût 31 K€ qui a rapporté 1,6 K€ de revente d'électricité la première année).

Coût de la phase 1 : 1,4M € HT.

Eléments financiers de la phase 1

Attention ils concernent l'ensemble de la phase 1 et ne se limitent donc pas à la partie "restauration scolaire".

Lot 1	VRD Espace Verts	188 336 €
Lot 2	Gros Œuvre	316 362 €
Lot 3	Charpente	50 262 €
Lot 4	Couverture étanchéité	58 573 €
Lot 5	Habillage façade	54 259 €
Lot 6	Serrurerie	33 949 €
Lot 7	Menuiserie ext	71 361 €
Lot 8	Menuiserie int	25 440 €
Lot 9	Cloisons sèches	52 556 €
Lot 10	Plafonds suspendus	15 989 €
Lot 11	Revêtements	54 692 €
Lot 12	Peinture	8 417 €
Lot 13	Equipement cuisine	268 019 €
Lot 14	Plomberie Chauffage	371 265 €
Lot 15	Electricité	92 153 €
Lot 16	Ascenseur	
Lot 17	Photovoltaïque	31 302 €
Lot 18	Sol Résine cuisine	43 064 €
	TOTAL TTC	1 735 999 €
	TOTAL HT	1 446 666 €
	T. Marion (CBC) - TTC	5 100 €

	DETR	210 000 €
	DSIL	130 000 €
	Enveloppe parlementaire	15 000 €
	Communauté agglo (SMA)	45 000 €
	Total recettes d'attribution TTC	400 000 €

La question de l'élaboration collaborative du Plan Alimentaire de Référence est dans la [seconde partie du compte-rendu](#)

CONTACTS :

Camille MENEZ – c.menez@bruded.fr / 07 68 40 68 01

Mikael LAURENT – m.laurent@bruded.fr / 06 33 64 23 41

BRUDED est soutenu par :

