



Mai 2024

Projet école :

Annexe 6

Réhabilitation de l'école Pierre Le Lec : Restauration scolaire

Programme technique détaillé

Version 2

Table des matières

1. Présentation générale	3
2. Surfaces disponibles	3
3. Exigences fonctionnelles pour le projet.....	4
4. Besoins en surfaces.....	6
5. Enveloppe budgétaire.....	7
6. Exigences techniques	8

1. Présentation générale

Le présent programme est annexé au programme technique détaillé de réhabilitation de l'école Pierre Le Lec. Il porte sur les locaux de la restauration scolaire uniquement.

L'école Pierre Le Lec est actuellement dotée d'une cuisine de production adossée à une salle de réfectoire, toutes deux vieillissantes.

L'ensemble des locaux de restauration est à réhabiliter dans le cadre de la fusion des deux écoles d'Audierne sur le site de l'école Pierre Le Lec. Le futur service de restauration fonctionnera en office de maintien en température, livré chaque jour par une unité de production culinaire basée à Plouhinec.

En effet, dans le cadre de la mise en œuvre d'un projet alimentaire de territoire, une unité de production culinaire est en cours de réalisation à Plouhinec, sous maîtrise d'ouvrage intercommunale. Cette unité produira chaque jour des repas à partir de produits de saison et sains, sourcés en circuits courts autant que possible et respectueux de l'environnement. L'attention sera portée à la composition des menus et des repas, qui doivent accompagner la croissance des élèves, être composés d'aliments de qualité pour un menu équilibré et favoriser l'éducation à l'alimentation. Les repas seront préparés le matin et livrés chaque jour en liaison chaude, vers différents offices satellites de maintien en température. Pierre Le Lec en sera un. Les repas seront maintenus au chaud par le personnel puis servis aux élèves.

Pour une restauration scolaire de qualité, l'espace de cuisine est déterminant. Il fait le lien entre l'approvisionnement extérieur et une offre de repas équilibrés aux élèves en garantissant des conditions d'hygiène, de propreté et de sécurité optimales.

Une étude de réorganisation de la cuisine – laverie – espace vestiaires, est à conduire pour l'application du plan de maîtrise sanitaire.

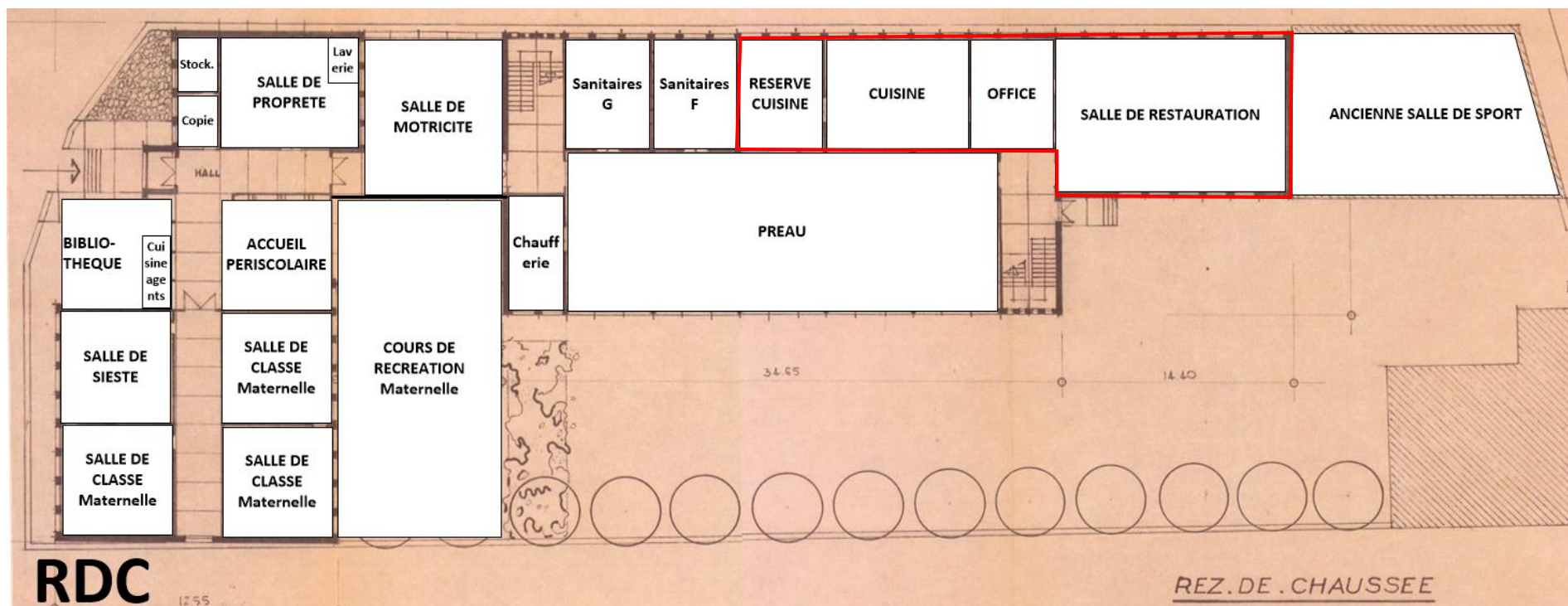
2. Surfaces disponibles

La maîtrise d'œuvre dispose de la totalité des locaux aujourd'hui dédiés à la restauration scolaire pour créer les locaux nécessaires au projet de restauration scolaire : surfaces disponibles :

- Salle de réfectoire : 140 m²
- Office : 37 m²
- Cuisine : 62 m²

- Réserve : 37 m²
- ⇒ **Total surfaces disponibles : 276 m²**

Localisation des espaces concernés par le programme de restauration scolaire, en rouge :



3. Exigences fonctionnelles pour le projet

Les données à prendre en compte pour la conception des locaux de la restauration collective sont :

- Livraison quotidienne de 165 repas
- Ce dimensionnement pourra être porté à 205 repas avec l'ouverture de 2 classes supplémentaires (1 maternelle et 1 élémentaire).
- Livraison par bacs gastronomiques dans des norvégiennes électriques sur chariots à roulettes, par l'unité de production culinaire.
- Livraison par camionnette, depuis l'accès véhicules du site, avec le point de vigilance suivant : aucun flux véhicule n'est admis dans la cour d'école.
 - o Dans la mesure du possible, manutentions des norvégiennes abritées des vents d'ouest.
 - o Marquage au sol de la zone de livraison véhicule.
 - o Prévoir un éclairage extérieur au point d'entrée.
 - o L'accès aux locaux de la restauration, se fera par badge.
- Réfectoire :
 - o Accès direct depuis l'extérieur / Le réfectoire doit pouvoir être utilisable en dehors du temps scolaire pour des utilisations extra-scolaires, organisées par la commune.
 - o La surface du réfectoire actuel est à maintenir. La maîtrise d'ouvrage a fait le choix de ne pas agrandir sa surface afin de ne pas supprimer le mur de refend entre le réfectoire et l'office, ce qui aurait engendré des surcoûts trop importants au niveau structurel.
 - o Les élèves déjeunent en deux services successifs.
 - o Effectifs : 110 places assises.
 - o L'aménagement du réfectoire permet de distinguer un espace pour les maternelles et un espace pour les élèves en élémentaire.
 - o La capacité du réfectoire intègre l'ouverture de 2 classes à l'avenir.
 - o Le service et la surveillance sont assurés par des agents communaux.
- Les repas sont servis en bacs gastronomes, directement à table.
- Le mobilier sera totalement renouvelé ; il fera l'objet d'un marché spécifique de fournitures.
- Débit d'air neuf minimal introduit par occupant : 30 m³/h.
- Acoustique soignée pour réduire autant que possible le phénomène de résonance. Dans le réfectoire par exemple : suspensions ou panneaux d'absorption acoustique, disposition des tables limitant les stimulations visuelles...
- Office de maintien en température avec 6 emplacements et branchements électriques pour norvégiennes, sur chariots à roulettes. Cet office doit être équipé pour assurer une fonction d'office traiteur pour l'organisation d'évènements hors temps scolaires. Les équipements à prévoir sont listés dans le tableau des surfaces. La surface disponible doit aussi permettre d'organiser des ateliers culinaires avec une classe, par exemple autour d'un îlot central.

- Un système de rotation des norvégiennes sera mis en place entre le site de production des repas et l'école Pierre Le Lec. L'agent qui livrera les repas du jour, repartira avec les norvégiennes et bacs gastronomiques de la veille et ainsi de suite. Un espace tampon pour 6 norvégiennes en attente, est donc à prévoir.
- Laverie : La vaisselle des différents services y est faite ainsi que tous les ustensiles en provenance de l'unité de production culinaire, avant leur retour (bacs gastro...) en site de production le lendemain.
- Local ménage – laverie.
- Local poubelles – tri, accessible directement depuis l'extérieur. Le renouvellement d'air y est aussi de 30 m3/h pour éviter la rémanence d'odeurs.
- Bloc vestiaires – sanitaire – douche pour les agents du groupe scolaire.
- Espaces extérieurs : une zone de compostage est à prévoir dans la cour de l'école, pour les déchets organiques. Le sol de cette zone est drainant. Prévoir 3 bacs de compostage de 1000 L, avec grilles anti-nuisibles.

4. Besoins en surfaces

Nom du local / fonction	Nombre	Surface (m ²)	Commentaires / équipements
Réfectoire	1	140	<ul style="list-style-type: none"> - Capacité : 110 places assises enfants servis à table - 2 services - Accès direct depuis l'office de maintien en température - Accès direct depuis la cour – possibilité d'utilisation hors temps scolaire - Maximisation des apports en lumière naturelle attendue par la maîtrise d'ouvrage - Soins à apporter à l'acoustique, tant en termes d'agencements et dispositifs que dans le choix des matériaux.
Office de maintien en température Espace traiteur Ateliers culinaires	1	74	<ul style="list-style-type: none"> - Aménagement permettant de travailler aussi en office traiteur - Emplacement 6 norvégiennes, maintenues en température. Branchements électriques en conséquence. - Zone tampon 6 norvégiennes stockées, avant de repartir en unité de production culinaire. - Placards fermés pour les produits de nettoyage. - Plan de travail mobile et réglable en hauteur. - Ilot central de travail permettant la réalisation d'ateliers culinaires avec une classe entière. - Equipements à réutiliser de l'actuel office de l'école : le four, le plan de travail inox, les deux frigos et leur échelle 80 couverts : à confirmer en phase conception. - Equipements nouveaux à intégrer dans l'office : 1 micro-ondes, 1 chariot sur roulettes, 1 feu, 1 congélateur armoire.

Laverie	1	27	<ul style="list-style-type: none"> - Armoire inox de stockage de la vaisselle du réfectoire. - 1 lave-vaisselle professionnel comprenant 1 plan de travail – 1 évier bac profond permettant douchette avant passage au lave-vaisselle – 1 machine à laver – 1 plan de travail de sortie et étagères de rangement en partie basse – 1 hotte aspirante - Large bac d'évier - Ventilation individualisée de la zone ; cela peut se faire par plafond filtrant, absorbant l'humidité et nettoyable, à débit variable. - Traitement acoustique adapté, notamment parce que l'office donne sur la salle de réfectoire.
Poubelles - tri	1	4	2 bacs
Local ménage - laverie	1	8	Comprend : une autolaveuse, 2 lave-linges, 1 sèche-linge, 1 plan de travail
Vestiaire des agents du groupe scolaire Hommes	1	5	2 casiers individuels, double case, pour les tenues de travail et les effets personnels des agents de cuisine et de service du groupe scolaire. 1 banc.
Vestiaire des agents du groupe scolaire Femmes	1	10	10 casiers individuels, double case, pour les tenues de travail et affaires des agents de cuisine et de service du groupe scolaire. 1 banc.
1 douche PMR mixte	1	4	
1 sanitaire PMR mixte	1	4	
TOTAL		276	

Le dimensionnement du réfectoire doit permettre d'ajouter des tables en cas d'ouverture d'une classe en maternelle et d'une classe en élémentaire.

Prévoir un sas devant les locaux sanitaires, avant accès aux locaux de la cuisine.

5. Enveloppe budgétaire

L'enveloppe allouée aux travaux de la restauration scolaire est comprise dans l'enveloppe travaux de l'opération, y compris les équipements de cuisine.

6. Exigences techniques

Réhabilitation énergétique : les performances exigées sont identiques à celles du programme général réalisé par Vérifica.

Le projet doit être conforme avec l'ensemble des réglementations européennes relatives à l'hygiène alimentaire.

Dans la salle de réfectoire, on cherchera à maximiser les apports de lumière naturelle, avec une possibilité d'apport en toiture.

La gestion de la qualité de l'air dans les locaux relève des prescriptions de l'article R221-30 à D. 221-38 du code de l'environnement.

Les études thermo fluides doivent permettre de dimensionner les débits d'airs en rapport avec les volumétries à traiter : entrée et sortie d'air en plénum/toiture et murs périmétriques, traitement du radon par ventilation extérieur.

Le dispositif d'extraction d'air, en particulier de la laverie, est très performant.

La température ambiante recommandée se situe entre 18 et 22°, sauf dans le local poubelles – tri.

Actuellement, le réfectoire présente des variations de températures importantes. Une étude thermo fluides sera nécessaire afin de conduire aux dispositions techniques qui permettront de solutionner ce dysfonctionnement. Les appareils de chauffe actuellement en place, en fonte, sont à réemployer dans le projet.

Une inspection télévisuelle vidéo des réseaux EU de la cuisine, laverie, des descentes d'EP ainsi que les plans de recollement, sont à prévoir.

Une attention particulière est à porter à l'acoustique, dans le réfectoire. Pour cela, une étude concernant la reprise des volumétries et des murs périmétriques de la salle de réfectoire, est à conduire.

Il est demandé d'installer des portes à oculus sur les portes ouvrant entre l'office, la laverie et le réfectoire ainsi que les dégagements éventuels.

Tous les équipements, appareils, plans de travail, doivent être ergonomiques et ajustables en hauteur. Tout matériel neuf ou réemployé doit être conforme à la norme NF C 15-100.