



58, rue du Taur  
31070 Toulouse Cedex 07



Aéropole Bâtiment 1  
5 avenue Albert Durand  
31700 Blagnac

## Crous TOULOUSE OCCITANIE

Réhabilitation d'un tiers-lieu/caféteria et  
rénovation de son service de production au  
sein du Restaurant Universitaire de l'Arsenal

# PROGRAMME GÉNÉRAL DE CONSULTATION

Référence	Date	Observations
24454 - PG Consultation V2	09/10/2024	Corrections MOA
24454 - PG Consultation V1	24/09/2024	Modifications des espaces du tiers-lieu
24454 - PG Consultation	17/09/2024	

PROVISOIRE

Le Crous de Toulouse-Occitanie, dans le cadre de ses missions, envisage la réhabilitation partielle de la cafétéria et du restaurant universitaire de l'Arsenal.

Pour parvenir à cela, il a commandé à VITAM Ingénierie la réalisation des études de programmation.

Un premier document «faisabilité», remis en août 2024, a permis de vérifier la faisabilité spatiale, technique et financière de l'opération.

Le présent Programme Général est une pièce constituant le dossier de consultation de la maîtrise d'œuvre. Il assure le lien entre les attentes de la maîtrise d'ouvrage et le travail de conception à réaliser.

Il sera complété dans un second temps par des prescriptions techniques générales et par un cahier des fiches espace présentant l'ensemble des attentes architecturales et techniques spécifique à chaque espace du projet.

L'ensemble formera le Programme Technique Détaillé qui sera fourni aux candidats retenus à remettre une offre.

Le présent programme général de consultation est structuré en 4 parties :

- la présentation générale du projet,
- le site,
- le bâtiment,
- les activités et fonctions, explicitant les caractéristiques majeures des activités présentes ainsi que leurs besoins en terme d'espaces et de fonctionnement.

# Sommaire

<b>Présentation du projet</b>	<b>5</b>
Interlocuteurs	6
Grandes lignes de l'opération	6
<b>Site</b>	<b>8</b>
Situation et composition	9
Dessertes	11
Données physiques	12
Réglementation urbaine	12
<b>Bâtiment</b>	<b>15</b>
Présentation générale	16
Qualité du bâti	17
Équipements techniques	20
Qualité des espaces extérieurs	20
État sanitaire et réglementaire	21
Bilan des surfaces	22
Plans	24
<b>Activités et fonctions</b>	<b>28</b>
Entités et acteurs	29
Espaces à créer	29
Surfaces	32
Zones d'intervention	36



# Présentation du projet

PROVISOIRE

## Interlocuteurs

### Maître d'ouvrage

Crous de Toulouse-Occitanie  
58 rue du Taur  
31070 Toulouse Cedex 07

Le chef de projet de la maîtrise d'ouvrage est Oriane Barrès, chargée d'opération à la Direction du Patrimoine Immobilier.

### Programmist

Vitam Ingénierie  
Aéropole Bâtiment 1  
5 avenue Albert Durand  
31700 Blagnac

### Comité technique

Un comité de pilotage a été constitué pour l'opération. Il a supervisé les études de programmation et a arbitré sur les choix d'opération.

Il est composé des personnes suivantes :

- M. Briadiori, Directeur du Patrimoine Immobilier du Crous,
- Mme Barrès, Chargée d'opérations
- Mme Waser, AMO, ACE bâtiment
- M. Davy, AMO, AD Pilot

Le comité de pilotage sera chargé de cadrer les études de conception.

### Etablissement

Restaurant Universitaire de l'Arsenal  
2 Boulevard Armand Duportal,  
31000 Toulouse

## Grandes lignes de l'opération

### Genèse

Le restaurant universitaire de l'Arsenal, situé en centre ville de Toulouse, a été construit en 1969. Au fil du temps, des modifications et des

améliorations y ont été apportées pour faire évoluer le bâtiment en fonction des exigences et de l'évolution des réglementations. La dernière rénovation d'importance date de 2006 et seuls quelques travaux ponctuels ont été réalisés depuis.

Le restaurant universitaire est un bâtiment en R+1 organisé sur une forme carrée. Au rez-de-chaussée se trouve l'entrée principale, les espaces administratifs, les espaces techniques de la cuisine et une cafétéria. Le R+1 accueille les espaces de restauration et la cuisine de l'ensemble du bâtiment.

Dans le cadre du projet, plusieurs actions seront à mener sur l'ensemble du bâtiment :

- une réorganisation de la cafétéria et la création d'un tiers-lieu,
- une réorganisation de la zone de préparation de la sandwicherie,
- un renouvellement des circulations et de certains espaces de la zone technique,
- une rénovation de la zone de production,
- un rafraîchissement du auvent d'entrée et du hall principal,.

La réorganisation de la cafétéria vise également un aspect social supplémentaire. En complément des travaux à mener pour améliorer l'offre proposée aux étudiants, cet espace sera transformé en tiers-lieu en dehors des horaires d'ouverture. Les lieux sont donc à adapter pour permettre la mise en place de ce double usage sans que ces deux fonctions ne viennent se perturber l'une l'autre.

### Objectifs

Sur cette opération, le Crous s'est fixé les objectifs suivants :

1. Objectifs de participation à la dynamisation de la vie étudiante par la création d'un tiers-lieu étudiant au sein de la cafétéria
2. Objectifs en matière de modernisation de l'offre cafétéria de l'Arsenal :
  - Compléter l'offre de service traditionnelle avec un espace libre service sous le format Crous & Go,
  - Réduire l'impact environnemental de la restauration en supprimant l'usage des plastiques d'ici 2030
  - Accompagner la demande en hausse avec, a minima maintien, des 109 places intérieurs et 24 extérieurs et des 600 passages caisses
  - Augmenter la production des sandwichs/salades, en réaménageant la sandwicherie

### 3. Objectifs d'entretien patrimonial du Crous :

- Finaliser la rénovation des revêtements intérieurs des zones techniques et cuisine du R+1
- Rénover les revêtements intérieurs des zones techniques du RdC
- Restaurer le auvent béton, en ajoutant la nouvelle signalétique Crous

## Périmètre

Il s'agit donc de réhabiliter un bâtiment sur une emprise foncière d'environ 4 350 m<sup>2</sup>.

La répartition des superficies SU se fera ainsi :

- Environ **350 m<sup>2</sup>** SU à restructurer pour la cafétéria/tiers-lieu et la sandwicherie,
- Environ **1050 m<sup>2</sup>** SU à rénover pour les circulations, la zone technique et la zone de production.

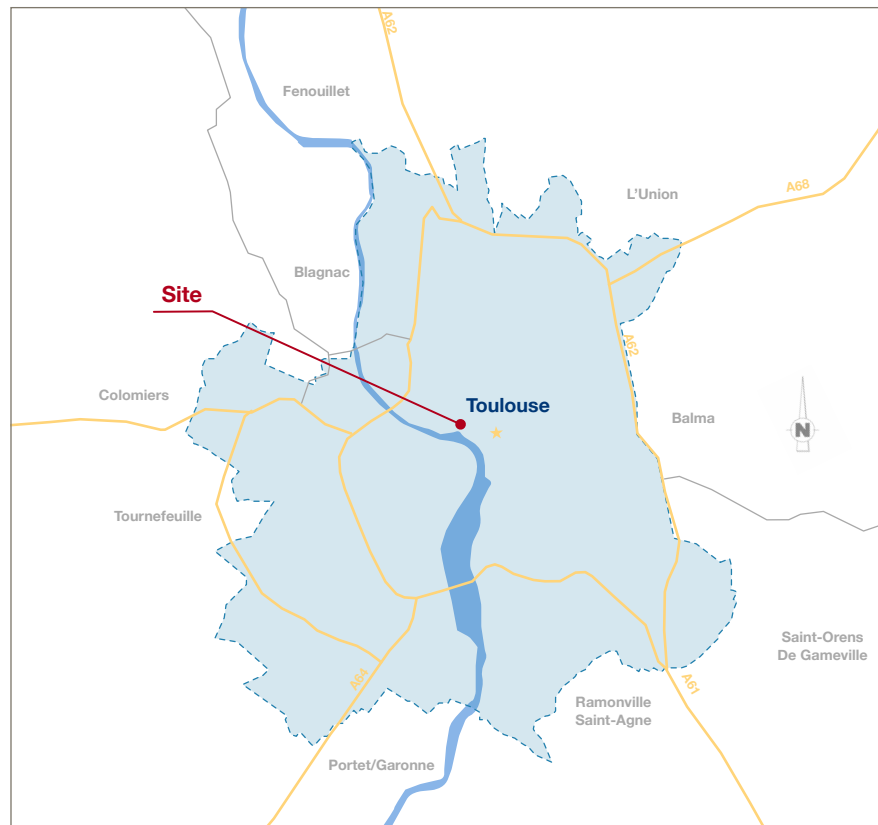
Environ 100 m<sup>2</sup> d'espaces extérieurs seront aménagés dans le cadre de cette opération.

PROVISOIRE

PROVISOIRE

## Situation et composition

### Ville



Localisation

Le restaurant universitaire de l'Arsenal est situé au 2 boulevard Armand Duportal à Toulouse.

Il longe l'esplanade Bertrand de Montaignut et se trouve entre la Toulouse School of Economics et le cloître des Chartreux.

### Environnement

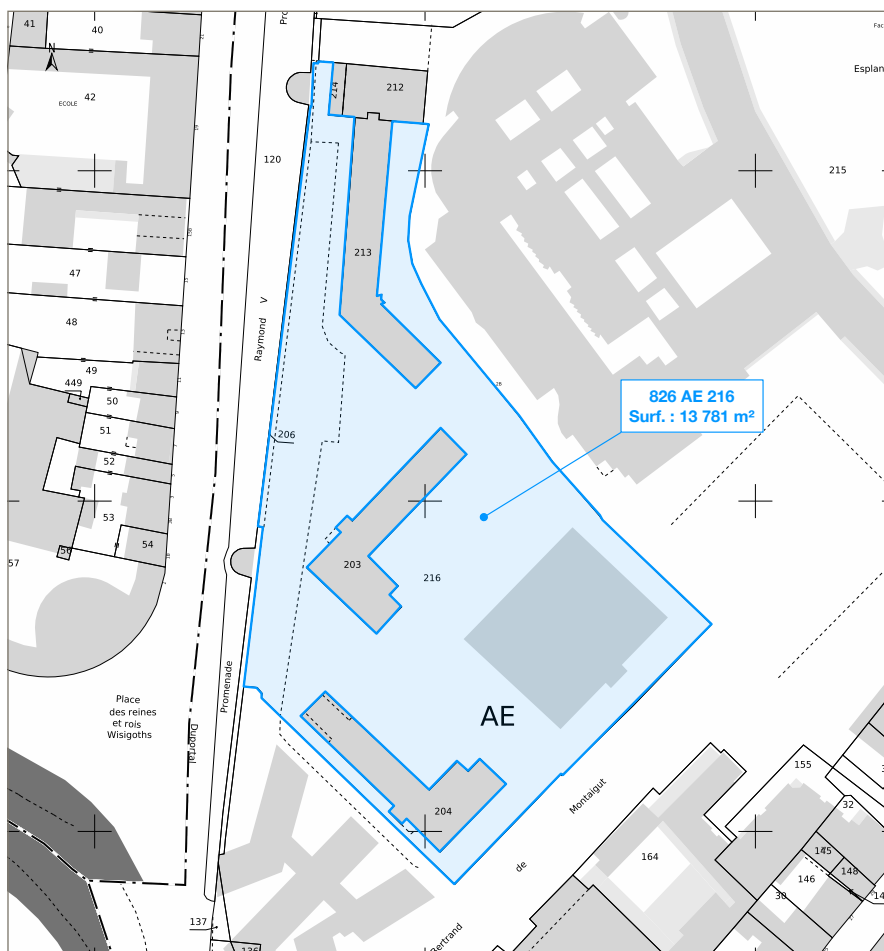


Environnement proche

L'équipement est implanté au cœur de l'Université Toulouse Capitole, contigu à la résidence universitaire du Crous.

Au delà du pôle universitaire (violet), se trouvent également des équipements culturels avec l'auditorium de Saint-Pierre des Cuisines et l'église de Saint-Pierre des Chartreux (en vert), de l'habitat, majoritairement en R+1 (en orange) et des lieux administratifs (en rouge).

## Parcellaire



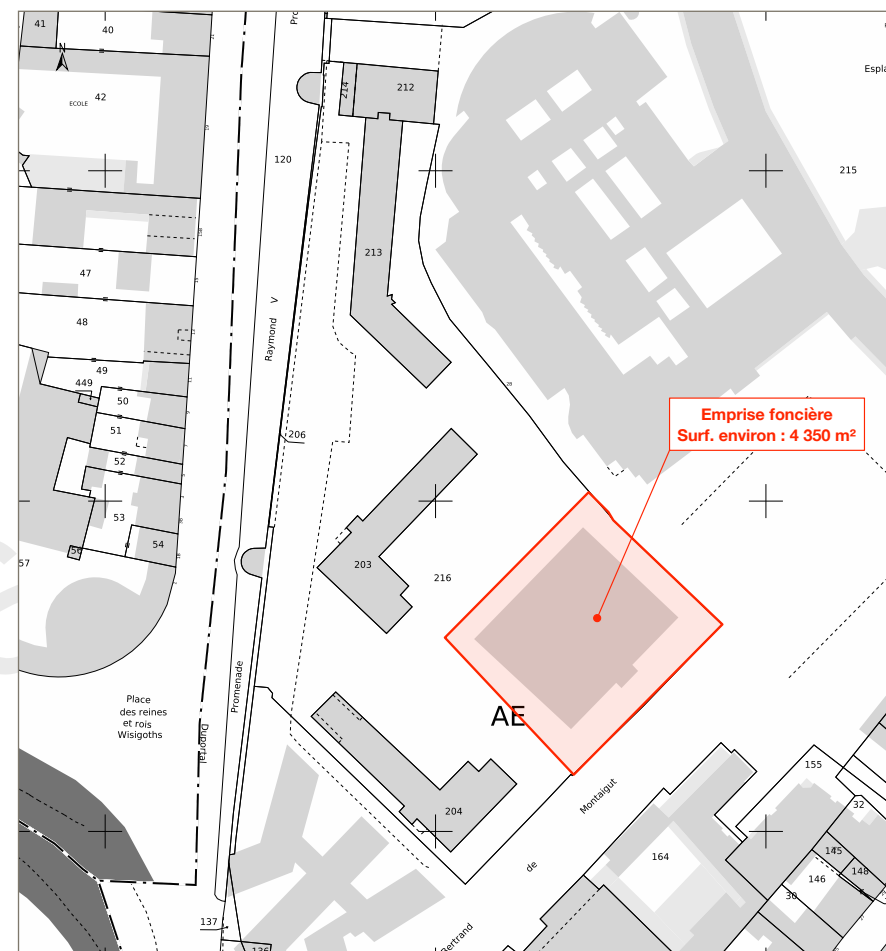
Parcellaire

Le site s'étend sur la parcelle **826 AE 216** d'une surface de **13 761 m²**.

Cette parcelle englobe le restaurant universitaire ainsi que tous les espaces extérieurs autour de ce dernier.

A noter que les 3 bâtiments de logements de la résidence universitaire de l'Arsenal ne sont pas compris dans la parcelle.

## Emprise allouée au projet



Emprise foncière

L'emprise foncière allouée au projet correspond au restaurant universitaire et aux extérieurs à proximité immédiate sur une largeur de 10m.

La surface totale allouée au projet est donc d'environ **4 350 m²**.



### Accès et composition



*Accès et composition*

L'accès public principal au site se fait depuis l'esplanade piétonne Bertrand de Montaigut (flèche bleue 1). Cette entrée permet aux étudiants d'accéder au restaurant universitaire à l'étage.  
Une seconde entrée sur le côté permet d'accéder à la cafétéria (flèche bleue 2)

Une troisième entrée, sur la façade nord-est, permet d'accéder au restaurant du personnel universitaire et à la salle VIP (flèche bleue 3).  
L'entrée du personnel se fait depuis la façade sud-ouest. Elle est utilisée pour accéder aux espaces administratifs et aux vestiaires du personnel de cuisine (flèche orange 4).

L'ensemble des livraisons est effectué coté nord-ouest via un quai de déchargement (flèche orange 5).  
L'accès aux locaux techniques en sous sol se fait depuis la façade nord-est (flèche orange 6).

Quelques espaces verts avec des arbres de hautes tiges sont présents à l'arrière du bâtiment et font office de « barrière » avec les 3 bâtiments de logements du Crous.  
Un alignement d'arbre agrément la promenade B. De Montaigut depuis l'esplanade de l'université jusqu'au cloître des Chartreux.



*Vue de la façade principale*

## Réseaux



Réseaux

Les réseaux suivants sont les réseaux mentionnés par les concessionnaires en réponse à la déclaration de travaux (DT).

Le site est desservi par :

- un réseau AEP (eau potable)
- un réseau EU (eaux usées),
- un réseau électrique (HTA/BT)
- un réseau gaz
- un réseau de télécommunications
- Un réseau d'éclairage public.

Nous n'avons pas eu de retour concernant les réseaux d'eaux pluviales.



Vanne d'arrêt gaz

## Données physiques

### Géologie

Nous n'avons pas connaissance de la réalisation d'une étude géotechnique.

### Topographie

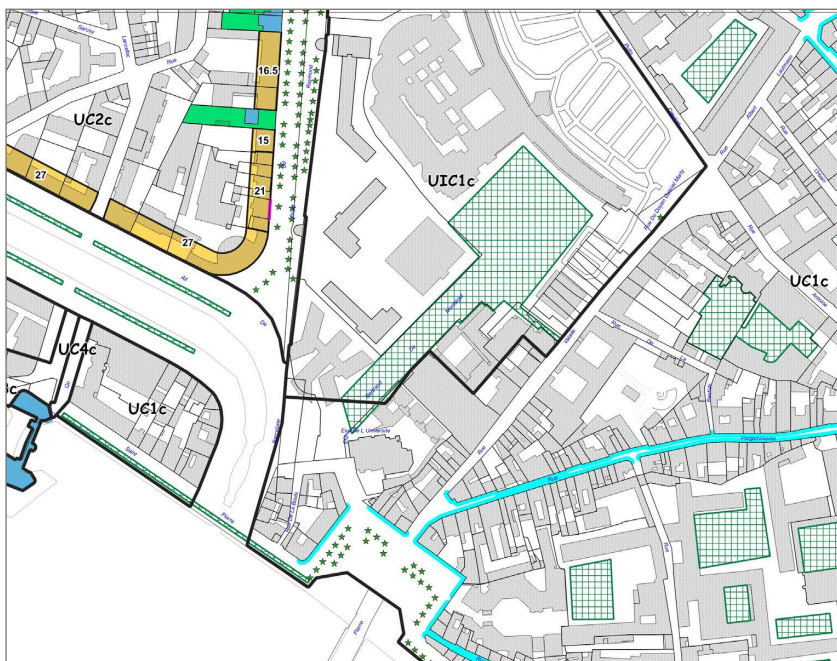
Il n'existe pas à ce jour de levé topographique du site. Le site semble relativement plat et ne présente pas de difficultés particulières.

## Réglementation urbaine

### Plan Local d'Urbanisme

Selon le PLU en vigueur, MEC 8 approuvée le 07 décembre 2023, le site se situe sur en zone **UIC1c**.





Extrait graphique du PLU

### Règlement de la zone UI1c :

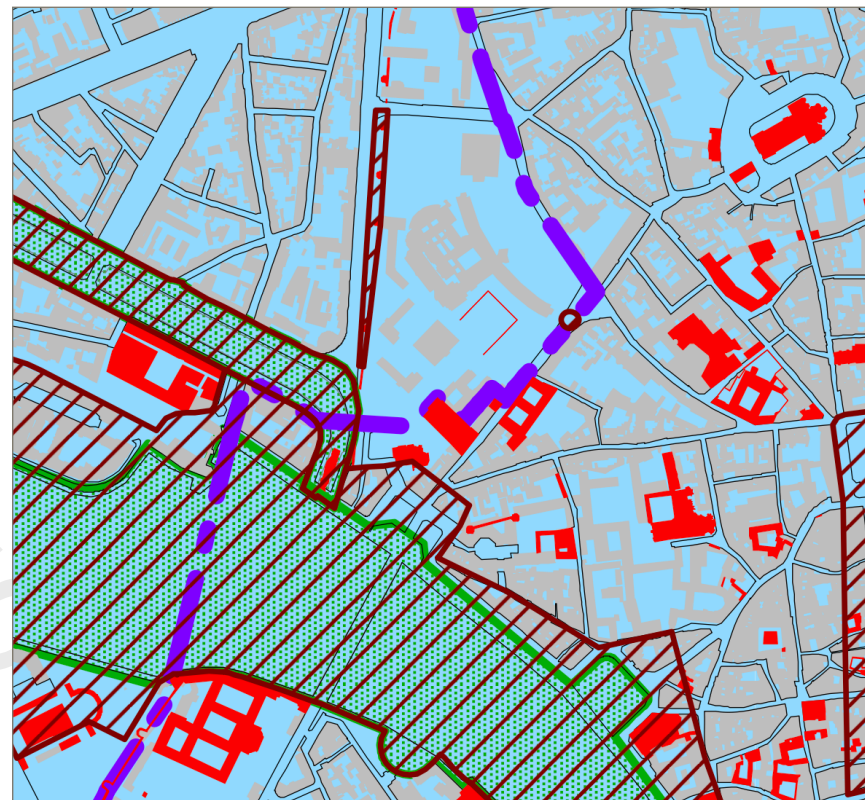
Les principales prescriptions sont les suivantes :

- Implantation par rapport aux voies et emprises publiques : soit en limite, soit à une distance de 4m.
- Implantation par rapport aux limites séparatives : soit  $\text{Distance} = H/2$  minimum 3m, soit en limite à condition de s'inscrire dans la surface verticale définie d'une construction voisine. Ici, cela correspond à la hauteur des logements étudiants.
- Hauteur absolue des constructions : 24m
- Stationnements : à déterminer selon la nature, du taux et du rythme de fréquentation et de la situation géographique.
- Espaces verts : Une superficie en pleine terre d'au moins 10% de l'unité foncière doit être aménagée.

### Servitudes et autres dispositions

- **Zone d'archéologie préventive**
- **PPRI** : présent sur la commune, hors zone d'aléas,
- **Risque sismique** : Faible
- **Risque radon** : potentiel de catégorie 1

### Protections au titre des monuments historiques



Extrait graphique du PLU

Le site se situe dans le périmètre de plusieurs monuments historiques (Saint-Pierre des Cuisines, Saint-Pierre des Chartreux, Ilot Balade, Cloître des Chartreux...).

Le RU n'est pas un monument classé ou inscrit, nous n'avons pas trouvé trace du bâtiment dans les édifices remarquables de la ville de Toulouse. Toutefois, de par sa proximité avec plusieurs monuments historiques, il conviendra de raisonner avec attention dans le travail de rénovation, notamment pour tout ce qui concerne les interventions visibles depuis l'extérieur.

## Plan de Sauvegarde et de Mise en Valeur (PSMV)



PSMV

Le PSMV sera applicable courant 2025.  
Le site se situe hors PSMV mais est contigu.

## Projet en étude de remise en état de l'esplanade



Projet de remise en état de l'esplanade

Un projet est en cours, porté par la ville de Toulouse, pour remettre en état l'esplanade. Il comprend une réfection des sols avec un stabilisé, des protections en pied d'arbres, l'installations de corbeilles, et également des tables de pique nique.

Le planning de cette opération n'est pas précisément connu mais une concertation devra se faire avec la ville de Toulouse car d'une part il a conflit d'usage avec les tables de pique-nique envisagées dans le projet de l'esplanade, et d'autre part, le périmètre de ce projet intègre les espaces extérieurs du restaurant universitaire du Crous.

**NB :** il s'agit d'un foncier de l'UT Capitole

PROVISOIRE



## Présentation générale

Le restaurant universitaire de l'Arsenal est un bâtiment datant de 1969 et construit en R+1 de forme carré.

2 édicules supplémentaires situés à l'arrière du bâtiment permettent d'accéder à l'étage. Le premier permet l'accès au restaurant du personnel et à la salle VIP, le second est exclusivement utilisé par le personnel de restauration pour accéder de la zone technique du RdC à la cuisine du R+1.

Un grand escalier de secours est présent sur la façade sud au niveau de l'accès administratif.

Le RU a bénéficié d'une rénovation lourde en 2006, puis de rénovations ponctuelles.



*Vue de l'entrée principale*



*Vue des édicules*



*Vue de l'entrée administrative et de l'escalier de secours*



## Qualité du bâti

### Structure / enveloppe

L'ensemble du bâtiment est construit sur une structure poteaux-poutres béton.

L'étage est en saillie sur le rdc et soutenu par des consoles en béton.



*Vue des consoles en béton*

Le auvent d'entrée est en béton avec une couverture à double courbure posé sur 2 murs béton. Il présente quelques épaufrures.



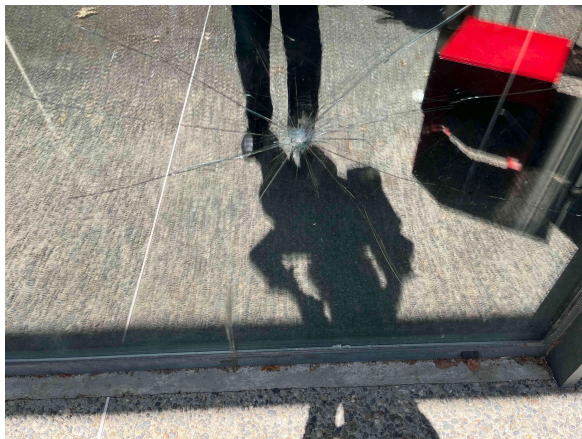
*Auvent d'entrée*



*Détail d'un poteau du auvent*



Les remplissages des vides périphériques sont en maçonnerie traditionnelle recouverte d'un rang de brique et des murs rideaux toute hauteur sont placés devant les espaces de restauration. Ceux du RdC sont régulièrement fissurés et vandalisés car non protégés. Des brises vues sont positionnés en façade en fonction de l'orientation du bâtiment en R+1.



*Vitres avec impact*



*Vandalisme*

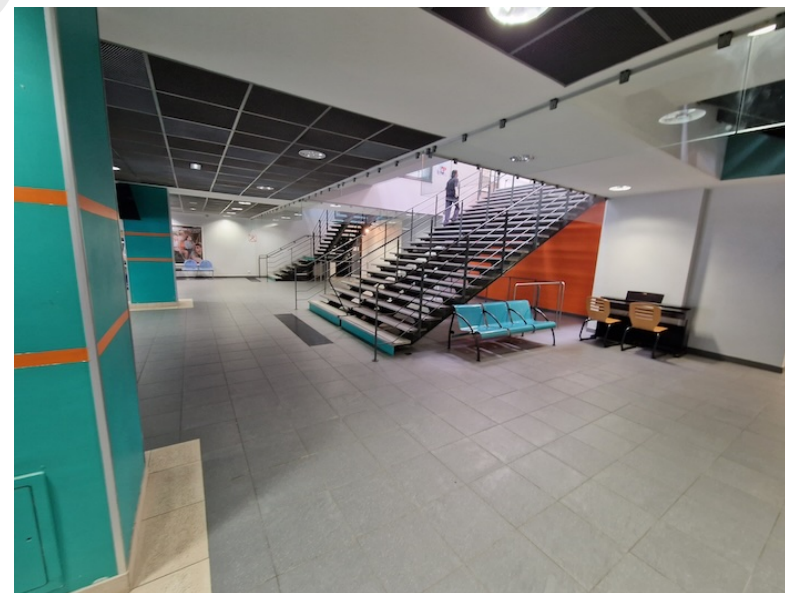
Une toiture terrasse est présente sur l'intégralité du RU, elle sera révisée à l'été 2025 car en fin de vie. Ces travaux ne sont pas à prendre en compte dans le présent projet.

**NB** : nous n'avons pas connaissance de la capacité portante du plancher bas de la cafétéria.

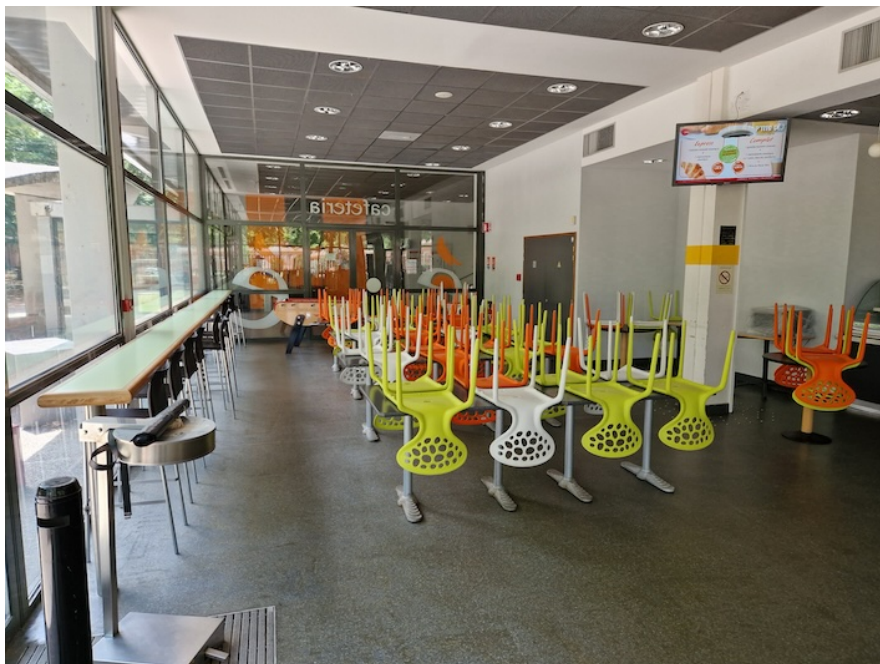
## Aménagements intérieurs

Les revêtements diffèrent selon les espaces, dans l'ensemble le bâtiment n'a pas été rafraîchi depuis 2006, hors quelques travaux essentiels.

- **Plafond** : faux-plafond en dalles 60x60 dans la plupart des locaux, des dalles acoustiques en métal sont présentes dans la cafétéria, dans l'entrée et dans la salle du personnel. Des plafonds plâtre acoustiques sont positionnés dans la salle de restauration publique.
- **Murs** : Cloisons en plâtre sur ossature métallique pour la plupart des locaux et cloisons modulaires hygiène dans toutes les parties techniques et de cuisine.
- **Sol** : Cafétéria, sol souple avec isolant épais, et autres espaces, carrelage.



*Hall principal*



*Cafétéria*

Des sondages de sols ont été réalisés sur l'ensemble des zones à réhabiliter pour déterminer les complexes de sols présents. Les résultats sont les suivants :

- **Cafétéria** : sol souple. Présence d'un isolant épais en plastique type granulats compactés en dessous du sol souple.
- **RDC Couloir technique** : carrelage collé, natte rigide type Kerdi Drain, ragréage 1 cm, dalle mince ou type alvéole en béton, épaisseur 2cm et vide de 15cm en dessous.
- **RDC sandwicherie** : carrelage collé, natte rigide type Kerdi Drain, chape traditionnelle Sable/Ciment 3 cm, dalle béton
- **R+1 Cuisine** : carrelage collé, natte rigide type Kerdi Drain, chape traditionnelle Sable/Ciment 8 cm, chape allégée type Sable/Bille Polystyrène/Ciment 8 Cm, dalle béton

La plupart des locaux sont dans un état correct, voir de bonne facture pour les espaces accessibles au public, toutefois, certaines zones ont subies la passage du temps et des travaux, parfois importants, sont à prévoir.

Au RdC, les sols des circulations de la partie technique sont intégralement à reprendre. Des infiltrations ont été constatées dans certains locaux et sont toujours présentes.  
A l'étage, les sols de la cuisine sont très abimés et des infiltrations sont présentes, notamment sur la façade nord et l'édicule d'accès la cuisine.



*Carrelage RdC*



*Carrelage R+1*



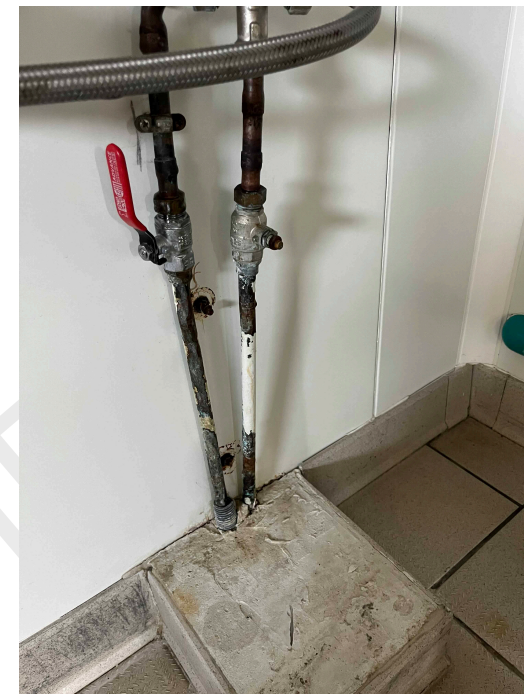


*Infiltrations R+1*

## Équipements techniques

Un sous-sol regroupe l'ensemble des équipements techniques du restaurant universitaire (CTA, groupe froids, compresseurs cuisine, transformateur électrique...).

Les installations techniques ne seront pas rénovées dans le cadre de cette opération, sauf ponctuellement si dégradations : par exemple, quelques réseaux d'amenée d'eau apparents sont à réviser, des prises sont par endroits manquantes et à ajouter, des panneaux d'éclairages sont défectueux, etc.



*Réseau eau en fin de vie*

## Qualité des espaces extérieurs

Une petite terrasse est présente devant la cafétéria. Du mobilier fixe métallique y est installé et permet aux étudiants de s'installer à l'extérieur les jours de beaux temps.

Le mobilier est robuste, mais subit régulièrement des dégradations, (graffitis...). L'espace est également utilisé de façon « sauvage » en dehors des horaires d'ouvertures et de nombreux déchets y sont souvent retrouvés.

Cela limite donc l'attractivité des lieux et de ces équipements.



Les 2 rapports  
amiante seront  
transmis dans  
le DCC.



*Vue de la terrasse extérieure*

Le rapport  
accessibilité  
sera transmis  
dans le DCC.



*Détail du mobilier*

## État sanitaire et réglementaire

### Amiante

Un désamiantage complet du bâtiment a été réalisé lors de la rénovation de 2006.

Un rapport de repérage des matériaux contenant de l'amiante a été réalisé en août 2021. Aucune présence d'amiante n'a été relevée visuellement lors de cette inspection. 2 prélèvements ont été effectués sur le flocage du sous-sol, tous 2 négatifs.

Ce rapport est complété par un pré-rapport de Repérage des matériaux et produits contenant de l'amiante avant réalisation de travaux dans un immeuble bâti (RAAT) en date du 26 août 2024.

Aucune présence d'amiante n'a été détectée dans les prélèvements effectués lors de cette intervention.

### Accessibilité

Une attestation de vérification d'accessibilité aux personnes handicapées a été réalisée en décembre 2012. Aucune non conformité n'a été relevée.

### Sécurité

Le restaurant universitaire constitue un ERP de type N de 1ère catégorie. L'effectif admissible est de 1709 personnes.

**NB :** Le mode de calcul de l'effectif d'un ERP de type N, basé sur l'arrêté de 2022, est le suivant pour les zones à restauration assise :

- par principe, sur déclaration contrôlée du maître d'ouvrage ou du chef d'établissement du nombre de places assises dans la limite de 1 personne pour 2m<sup>2</sup>,
- à défaut de cette déclaration, à raison d'une personne par mètre carré.

L'exploitation de la cafétéria en tiers-lieux pourrait engendrer une évolution du classement du bâtiment en fonction des activités exercées. La maîtrise d'ouvrage sera force de proposition pour déterminer le nouveau classement éventuel, avec une activité principale de type N et une activité secondaire de type L ou W par exemple.

## Bilan des surfaces

Les surfaces indiquées ci-dessous sont dites « utiles ». Elles n'incluent donc pas les circulations, les locaux techniques, ni les épaisseurs de murs et de cloisons.

Les locaux techniques du sous-sol sont néanmoins présentés à titre indicatif. Le total des surfaces est présenté avec et sans le cumul de ces surfaces.

Les surfaces sont présentées avec leur nomenclature actuelle, toutefois, cette dernière diffère quelque peu des plans existants. La distinction est faite dans le tableau de surface, les noms présents sur les plans DOE de 2006 sont écrits entre parenthèse et en italique.

	Espaces	SU	Q	ST
	<b>Sous sol</b>			<b>495</b>
	LT CTA	443	1	443
	LT compresseurs cuisine	36	1	36
	Groupes froid	16	1	16
	<b>RDC</b>			<b>1439,2</b>
	<i>Zone public</i>			<i>565,7</i>
	Entrée	61,4	1	61,4
A1	Hall	165	1	165
I.1	Salle de restauration cafétéria	155,7	1	155,7
I.2.2	Distribution point de vente cafétéria	30,7	1	30,7
A2	Sanitaires public cafétéria	20	1	20
A2	Sanitaires hommes	30,5	1	30,5
A2	Sanitaires femmes	39	1	39
A1.2	Palement	8,4	1	8,4
	Entrée VIP et personnel	29	1	29
A2	Sanitaires hommes	13	1	13
A2	Sanitaires femmes	13	1	13
	<i>Zone administrative et vestiaires</i>			<i>241,2</i>
1F	Entrée du personnel	8,4	1	8,4

	Espaces	SU	Q	ST
E0	Attente	5	1	5
E1	Bureau directeur	14,5	1	14,5
E6	Photocopie rangement	8,7	1	8,7
E3	Bureau des recettes	10	1	10
G5	archives	13,1	1	13,1
E7	Sanitaires du personnel admin.	15,8	1	15,8
E2	Gestion	30	1	30
E4	Informatique	9	1	9
G4	Atelier de maintenance	23,3	1	23,3
F2	Vestiaires / sanitaires hommes	44,1	1	44,1
F2	Vestiaires / sanitaires femmes	38,7	1	38,7
F3-&	Linge propre	12,3	1	12,3
F3-2	Linge sale	8,3	1	8,3
	<i>Zone technique</i>			<i>632,3</i>
	Resp. Cafétéria et sandwicherie ( <i>point de vente</i> )	12,6	1	12,6
I3	Buanderie ( <i>office rangement</i> )	5,4	1	5,4
D2	Stockage jetables	22,4	1	22,4
	Sanitaires	6,9	1	6,9
C4.1	Sandwicherie prépa froide ( <i>Atelier pâtisserie zone froide</i> )	43,2	1	43,2
C4.1	Sandwicherie prépa chaude ( <i>Atelier pâtisserie zone chaude</i> )	52,8	1	52,8
	Emballage ( <i>Réserve</i> )	3,6	1	3,6
C3.2	Denrées / Produits semi-finis	8,4	1	8,4
C4.2	Produits finis / Allotissement ( <i>Pâtisserie de jour</i> )	20	1	20
C3.1/ C5.1	Prépa sandwich et prépa froide	52	1	52
C5.2	CF produits finis	15,8	1	15,8
G2.1	Départ produits exportés	13,4	1	13,4
G2.2	Retour rinçage contenants sales	21	1	21

	Espaces	SU	Q	ST
D1.1	Stockage pain	3,7	1	3,7
G3.1	Stockage emballages	21,5	1	21,5
C2.2	Légumerie	20,5	1	20,5
C2.1	Déconditionnement	17,5	1	17,5
	Sas réfrigéré	30,4	1	30,4
D1.3	CF BOF	16	1	16
D1.3	CF Viandes	10,4	1	10,4
D1.3	CF légumes	10,5	1	10,5
D1.3	CF surgelés	21,1	1	21,1
G1	Décartonnage	21,6	1	21,6
E5	Chef magasinier	11	1	11
G1	Réception livraison	21,7	1	21,7
D1.4	Local boisson	18,7	1	18,7
G3.2	Poubelles	13,4	1	13,4
D1.1	économat	42	1	42
D3	Stockage produits entretien	18,5	1	18,5
D1.2	Condiments	6,8	1	6,8
	Garages	30,9	1	30,9
G7	Réserve divers matériel	18,6	1	18,6
	<b>R+1</b>			<b>1978,3</b>
	<i>Zone public</i>			<i>1 589,6</i>
	Salle de restauration étudiante	991	1	991
C8.1	Pistes scramble	302	1	302
	Stand pizzeria	21,3	1	21,3
	Stand grillade	25,9	1	25,9
	Sas d'accès personnel	13,5	1	13,5
B2	Restaurant du personnel universitaire	143,8	1	143,8
C8.2	Piste de self personnel	46,4	1	46,4
	Sas vestiaires VIP	3,3	1	3,3
C8.3	Salle VIP	42,4	1	42,4
	<i>Cuisine</i>			<i>388,7</i>

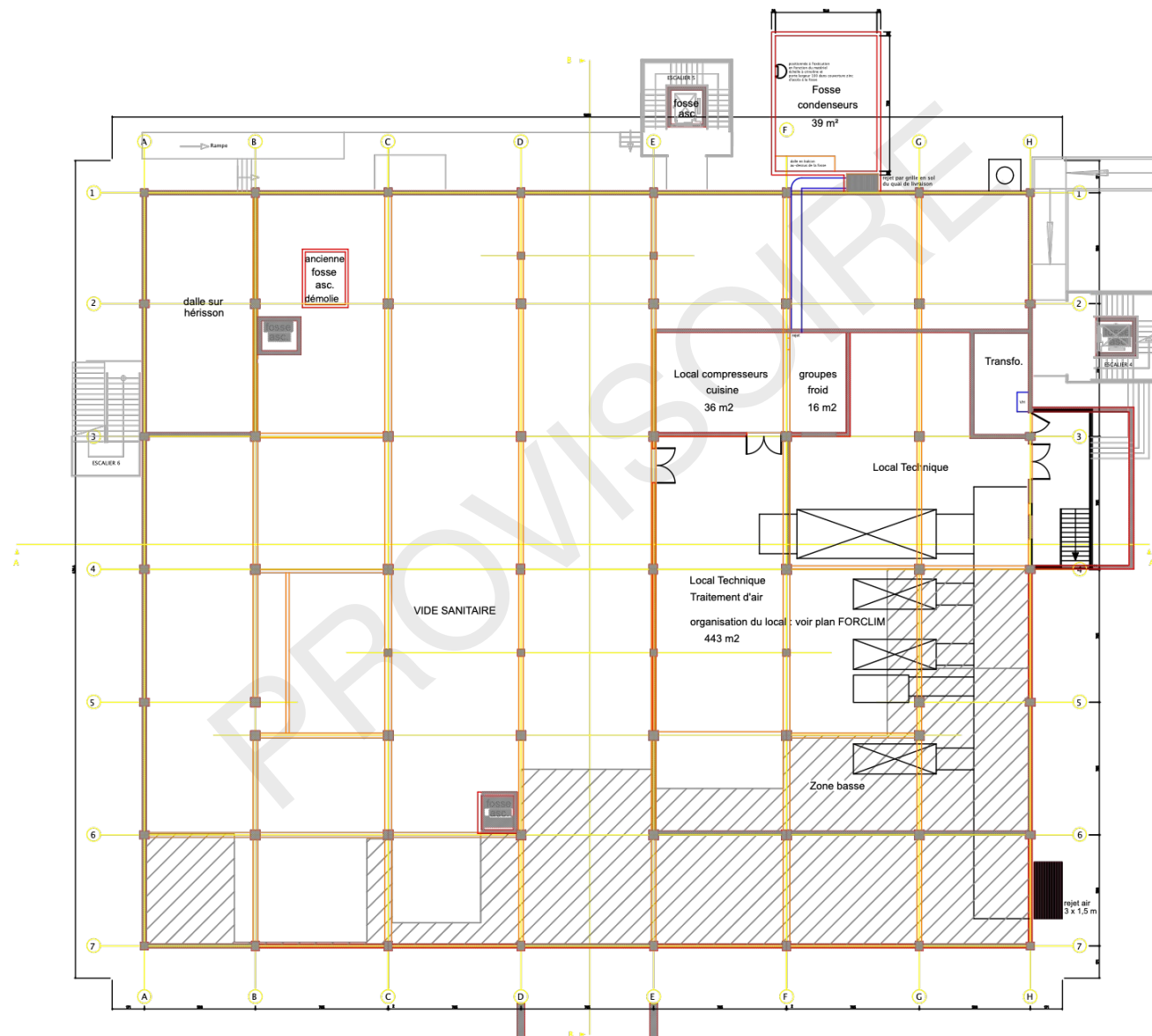
	Espaces	SU	Q	ST
C1	Bureau chef	10,4	1	10,4
G6	Local entretien	3,7	1	3,7
C6.3	Plonge batterie + stockage	28,5	1	28,5
C6.1 - C6.3	Cuisson / préparation chaudes	90	1	90
	CF produits finis	9,6	1	9,6
	CF érudits finis desserts	9,3	1	9,3
	Sanitaires personnel	10,6	1	10,6
C8.3	Office VIP	22,6	1	22,6
	Dépose plateau	41	1	41
C7	Laverie principale	155	1	155
	Local entretien nettoyage	8	1	8
	<b>Total SU (hors sous-sol)</b>			<b>3417,5</b>
	<b>TOTAL SU</b>			<b>3912,5</b>
	<b>TOTAL circulations RDC</b>			<b>225,1</b>
	<b>TOTAL circulation R+1</b>			<b>30</b>
	<b>TOTAL circulations RDC</b>			

## Récapitulatif

Espaces	Surface totale
<b>Sous-sol</b>	<b>495</b>
<b>Rez-de-chaussée</b>	<b>1438,7</b>
Zone public	565,7
Zone administrative et vestiaires	241,2
Zone technique	631,8
<b>R+1</b>	<b>1978,3</b>
Zone public	1 589,6
Cuisine	388,7
<b>TOTAL SU</b>	<b>3912</b>
<b>Total SU (hors sous-sol)</b>	<b>3421</b>
<b>TOTAL circulation RDC</b>	<b>225</b>
<b>TOTAL circulation R+1</b>	<b>30</b>

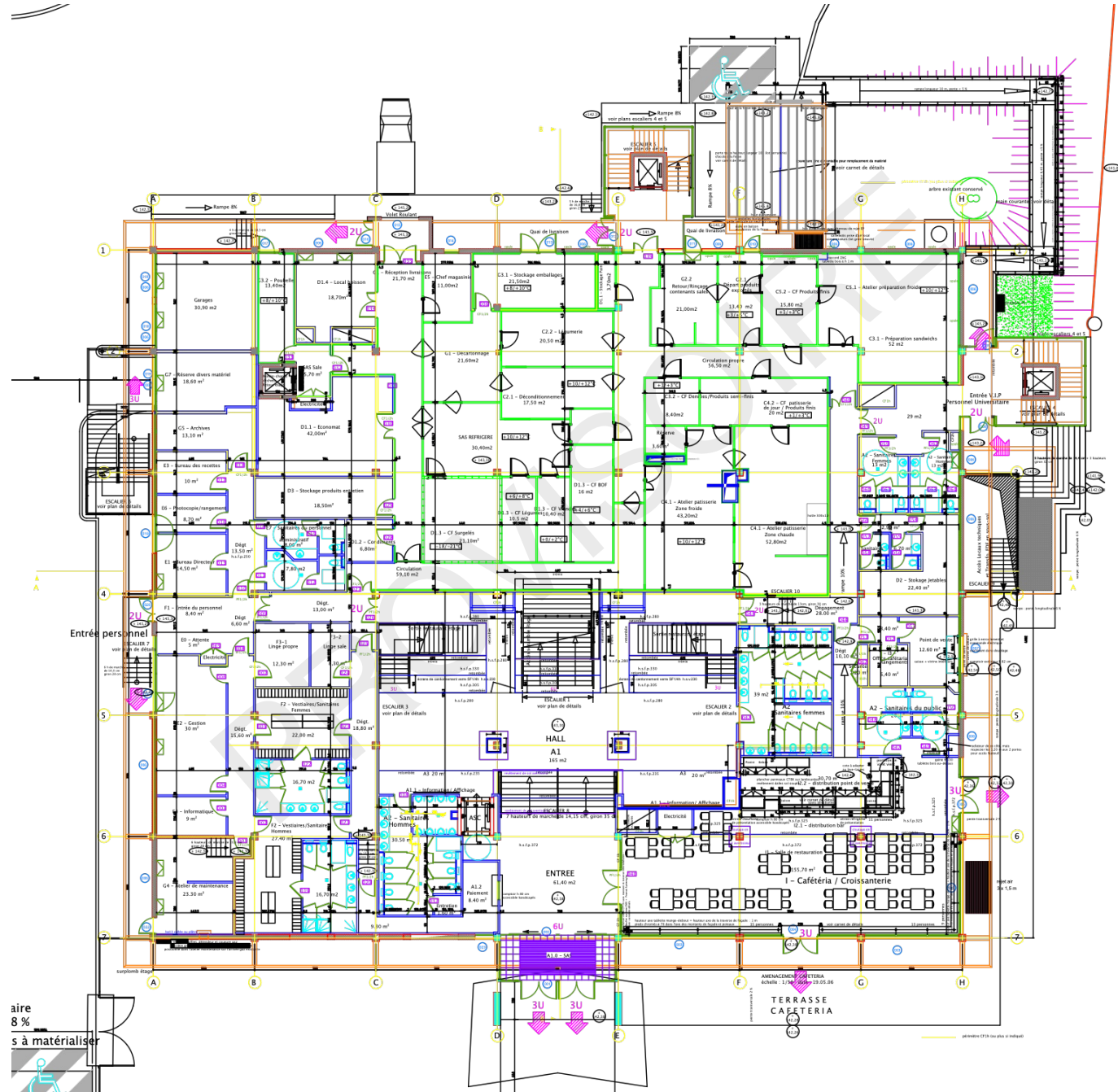
# Plans

## Plan du sous-sol

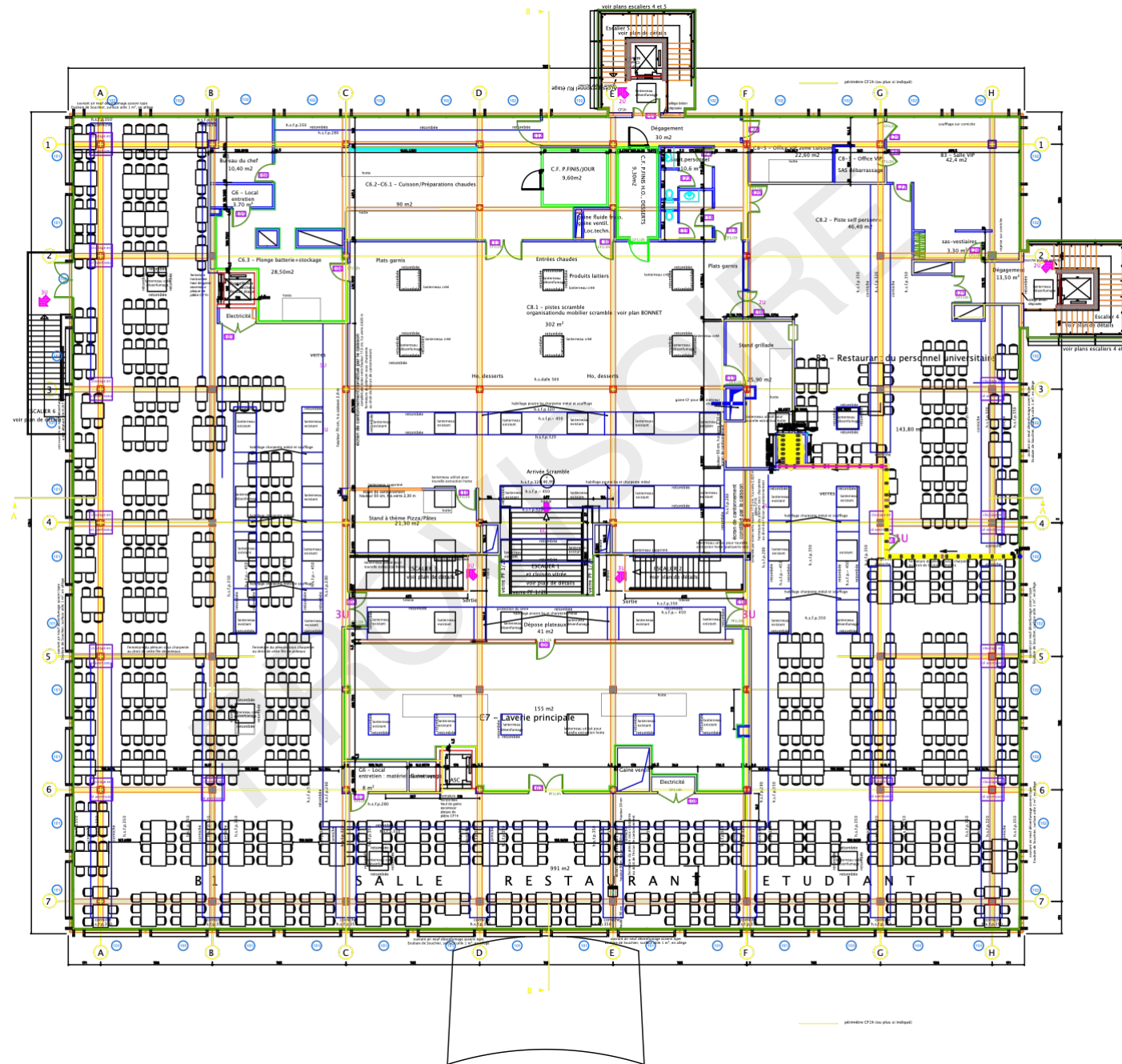




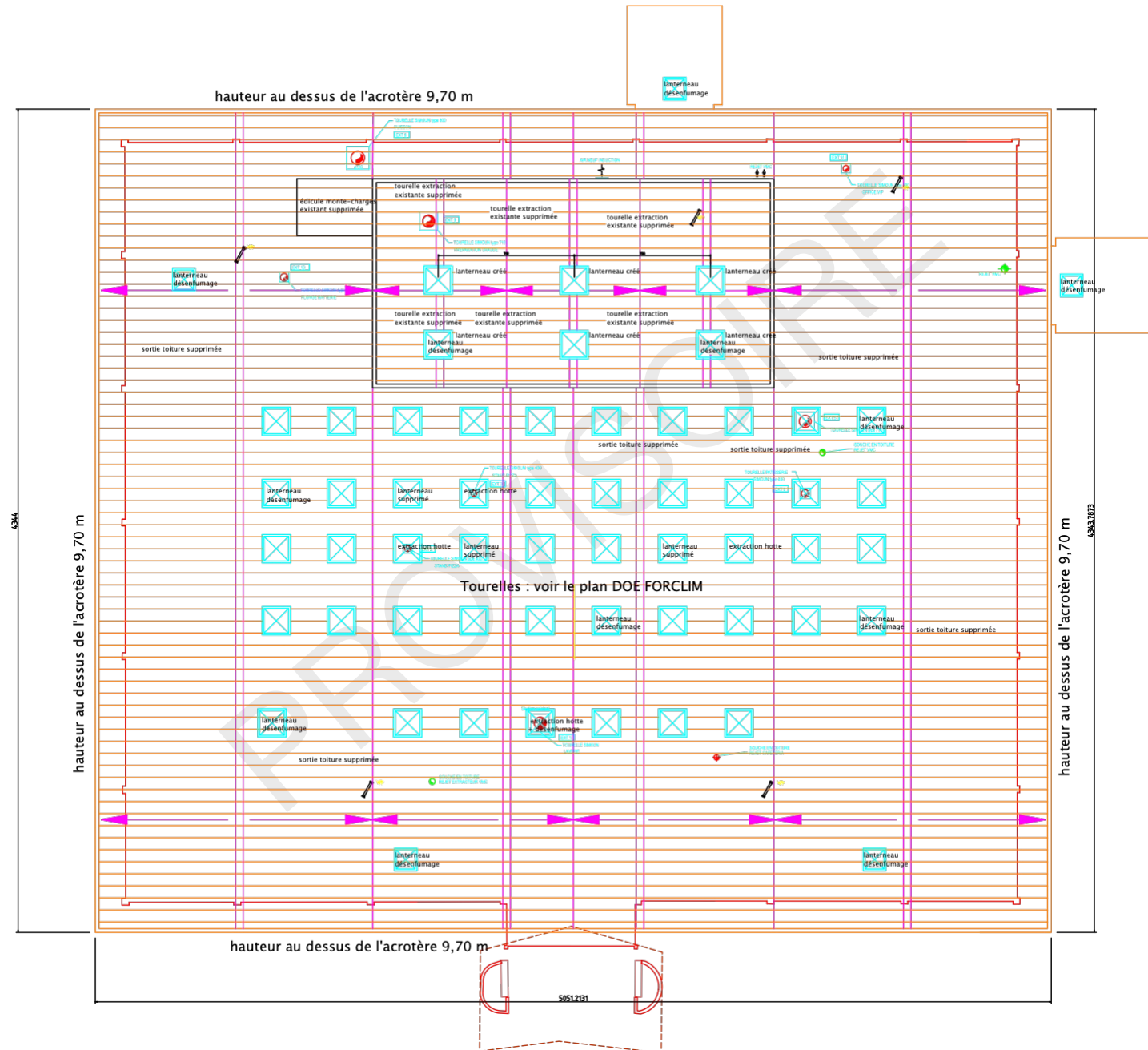
# Plan Rez-de-chaussée



## Plan R+1



Annexe 1 au RC – Programme général PROVISOIRE - Crous Toulouse-Occitanie - Réhabilitation d'un tiers-lieu/caféteria et rénovation de son service de production



## Activités et fonctions

PROVISOIRE



## Entités et acteurs

Les acteurs présentés dans ce chapitre sont les utilisateurs du futur équipement. En effet, les acteurs, non-utilisateurs, tels que les partenaires institutionnels ou les partenaires financiers ne sont pas décrits ci-dessous.

### Le Crous

Le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaire (Crous) est un établissement public administratif agissant sous la tutelle du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

Il a été créé en 1955 dans l'optique de favoriser l'amélioration des conditions de vie et de travail des étudiants à travers 3 actions distinctes :

- les aides directes (bourses, aides financières),
- les aides indirectes (logement, restauration),
- les actions culturelles et le soutien aux initiatives étudiantes.

Aujourd'hui le Crous de Toulouse-Occitanie gère plus de 10 400 lits répartis sur 38 résidences universitaires dans les grandes villes d'Occitanie.

Il sert chaque année plus de 2 000 000 repas dans ses 48 points de restauration. Situés à proximité des lieux d'études, ils sont un lieu central de la vie étudiante.

Pour son organisation, il s'appuie sur :

- du personnel administratif assurant la gestion des services (siège rue du Taur) et l'accueil des étudiants (siège, administration de chaque site),
- du personnel administratif et technique en charge du fonctionnement, de l'entretien et de la sécurité des résidents sur chaque site.

Le personnel en poste sur le restaurant universitaire de l'Arsenal (administratif, technique, étudiants, de restauration...) continuera la prise en charge du bâtiment une fois les travaux effectués.

La capacité du restaurant universitaire est de plus de 1700 personnes dont environ 130 places réparties dans la cafétéria. Plus de 2600 repas y sont servis chaque jour et environ 600 passages en caisse sont réalisés pour la cafétéria.

## Les étudiants

Ils sont les principaux bénéficiaires du projet.

Les étudiants accueillis dans les structures du Crous sont des personnes en formation, en stage ou en apprentissage. Leur nombre n'a cessé d'augmenter pour atteindre aujourd'hui 142 800 étudiants, Toulouse demeurant l'un des principaux pôles d'attractivité en France après Paris.

Ils représentent une population très diverse (français, étrangers) et sont pour la plupart inscrits dans l'un des établissements d'enseignement supérieur toulousain tels que les universités toulousaines (Capitole, Jean Jaurès, Paul Sabatier), les écoles d'ingénieurs, etc.

### Le public non étudiant

Si le restaurant universitaire de l'arsenal est essentiellement dédié aux étudiants, une petite partie du bâtiment est réservé au personnel du Crous et de l'université avec la présence d'une salle dédiée, ainsi que d'un espace VIP aménagé comme un restaurant avec service à table. Le restaurant universitaire et la cafétéria sont également ouvert à du public de passage, même si ce dernier reste rare.

L'ensemble du public non-étudiant représente environ 5% du nombre d'utilisateurs des lieux.

## Espaces à créer

Comme évoqué en introduction, le projet porte sur la restructuration, la rénovation et le rafraîchissement de certains espaces existants. Compte tenu des interventions ponctuelles et ciblées, et de la spécificité du projet, des points durs explicités ci-dessous ont été définis.

Pour rappel, Il n'est prévu aucune extension dans le cadre du projet et l'ensemble des travaux s'articule autour de 5 zones décrites en suivant :

### Zone 1 - Le Tiers-lieu / Cafétéria

#### *Fonctionnement actuel*

Dans son fonctionnement actuel, la cafétéria est ouverte au public du lundi au vendredi de 7h45 à 17h30 en continu. Le personnel a une amplitude horaire légèrement plus grande de 7h00 à 18h00.

2 personnes ETP s'occupent de la gestion de la cafétéria, épaulées par des étudiants employés par le Crous. Au maximum, 4 personnes gèrent les lieux au quotidien.

Environ 130 places sont réparties dans la cafétéria entre les différentes tables et mange-debouts (intérieur et extérieur). La fréquence est d'une moyenne de 600 passages en caisse quotidiennement.

La fréquentation est répartie principalement sur 3 temps :

- le matin avec les étudiants venant prendre le petit déjeuner et travailler à table,
- entre 12h et 14h pour le repas du midi, moment où la salle est pleine, avec beaucoup de passage et de rotation,
- l'après-midi, avec une présence plus mixte et axée sur la détente avec l'utilisation du babyfoot.

Les produits proposés sont variés et proviennent de différents lieux de production. Les sandwiches et les salades sont préparés sur place dans la sandwicherie, les pastabox et les plats à emporter sont préparés sur place et mis en barquette dans l'atelier de préparation froide. Les pizzas, cups (fromage blanc...) et pâtisseries proviennent de l'atelier pâtisserie de Rangueil. Enfin tous les burgers, croque-monsieur, tartes salées et paninis proviennent d'un prestataire extérieur.

La cafétéria met également en vente du snacking et de la confiserie. Des viennoiseries sont proposées le matin (décongelées et cuites sur place) ainsi que des pâtisseries américaines tout au long de la journée. Concernant ces derniers, il est à noter que la demande est relativement importante, l'ensemble des besoins quotidiens est décongelé le matin et stocké dans les frigos présents dans le bureau de la responsable sandwicherie. Le réassort se fait en continu dans la journée en fonction des ventes.

Enfin, la cafétéria propose toutes sortes de boissons chaudes et froides à la vente, à l'exclusion d'alcool.

L'ensemble des livraisons est organisé depuis l'arrière du bâtiment au niveau du quai de livraison. La gestion de la réception se fait par le chef magasinier.

## Espaces à créer

La zone de restauration est à réorganiser avec la mise en place de mobilier plus adapté aux usages actuels. Des mange-debout sont actuellement positionnés contre les menuiseries extérieurs. Le dispositif donne satisfaction et sans qu'il soit obligatoire, le principe peut être reproduit dans le projet.

Une zone « cocooning » est à retrouver avec canapés et fauteuils. Le nombre de places intérieures est à conserver à minima (109 places). Les places extérieures pourront être augmentées avec l'agrandissement de la terrasse.

La zone de vente est entièrement à réorganiser dans le cadre du projet. Une zone libre service est à prévoir dans la zone de vente. Cet espace sera équipé de vitrines libre service contenant les produits froids étiquetés et prêts à être vendus sans manipulation de la part du personnel de la cafétéria.

Les produits à réchauffer et à température ambiante (paninis, burgers, pizzas...) sont à positionner dans une zone point chaud avec comptoir.

2 caisses enregistreuses sont à prévoir, l'une au comptoir libre service, la seconde au comptoir du point chaud.

Une table de tri sera à prendre en compte avec gestion du carton, plastique et métal.

1 bureau double avec 2 postes de travail est à retrouver pour la responsable de la cafétéria et la responsable de la sandwicherie. Le stock jetables sera inclus dans la surface de cet espace.

1 sanitaire public non genré est à prévoir. 2 sont actuellement existants. Un buanderie existe, mais elle est trop petite et peu fonctionnelle, les deux espaces seront à retrouver à l'emplacement d'un des 2 sanitaires public de la cafétéria.

Concernant le stockage, les espaces existants sont à conserver. Un espace de stockage réfrigéré est à prévoir en lieu et place du local stock jetables existant. Il remplacera les frigos présents dans le bureau des responsables.

### *Spécificités du tiers-lieu*

Comme évoqué précédemment, la cafétéria sera utilisée comme tiers-lieu tout au long de la journée et il sera laissé la possibilité aux équipes d'animation du Crous et aux associations d'étudiants de créer des animations sur réservation avec un nombre de participant limité. Certaines spécificités sont donc à prendre en compte.

Le mobilier présent dans la zone de restauration sera conservé pour les activités du tiers-lieu. En fonction des usages et des activités du tiers-lieu, les tables et les chaises pourront être déplacées dans un recoin.

L'ensemble de la zone de vente de la cafétéria ne sera pas accessible en dehors des horaires d'ouverture du service cafétéria, c'est-à-dire après 17h30. Un système de fermeture mobile de type rideau métallique devra permettre d'isoler et de sécuriser totalement cet espace et les différents accès aux zones techniques.

En revanche, les sanitaires doivent rester accessibles.

Un accès autonome au tiers-lieu est à prévoir. En effet, si au moment de la fermeture de la cafétéria, le restaurant universitaire est encore ouvert et des interactions possibles, une fois ce dernier fermé, le tiers-lieu doit pouvoir fonctionner de façon indépendante. Il sera donc accessible directement depuis l'extérieur.

## **Zone 2 - La sandwicherie**

### *Fonctionnement actuel*

Le personnel de la sandwicherie est composé de 5 personnes titulaires et de 3 étudiants. Le travail est réalisé du lundi au vendredi de 5h30 à 13h40.

Dans cet espace est préparé l'ensemble des sandwiches, salades et tacos vendus à la cafétéria mais également sur 5 autres sites toulousains.

### *Espaces à créer*

Le projet envisagé consiste à agrandir la zone de préparation froide en récupérant de l'espace sur la préparation chaude, peu utilisée.

La préparation froide est essentiellement composée de plan de travail et de placards sous plans pour le rangement. L'espace de travail est à adapter en fonction de la place gagnée sur la préparation chaude.

L'espace dédié à l'emballage est à conserver.

La zone de préparation chaude est à conserver mais à réduire tout en prenant en compte les équipements à conserver et les espaces de manoeuvre nécessaires.

La zone de plonge existante est à conserver.

## **Zone 3 - Les espaces technique RdC**

Cette partie du projet, à la différence de la cafétéria/tiers-lieu et de la sandwicherie, n'intègre pas de changement d'usage mais uniquement une réhabilitation technique.

Ces rénovations portent pour l'essentiel sur les sols, murs, plafonds avec les sols pour l'ensemble du périmètre présenté avec remontée en plinthe, les murs lorsque nécessaire (certaines cloisons hygiène pourraient être conservées), et les plafonds lorsque nécessaire.

L'ensemble des circulations présentes dans le périmètre présenté en suivant sont à prendre en compte dans le projet au même titre que les différents espaces techniques.

Quelques portes sont à remplacer, les nouvelles devront obligatoirement être équipées d'un oculus.

## **Zone 4 - La zone de production R+1**

Comme pour la zone 3 des espaces techniques du rez-de-chaussée, seule une réhabilitation technique est prévue pour l'ensemble de la cuisine et est assez similaire à celle prévue dans la zone 3.

Les sols, murs et plafonds sont à reprendre avec remontée en plinthe pour les sols, les murs lorsque nécessaire (certaines cloisons hygiène pourraient être conservées), et les plafonds lorsque nécessaire.

Les portes sont à remplacer, en portes battantes avec oculus.

Un caniveau devant la première sauteuse est à ajouter, ainsi que des menus travaux électriques.

A noter que les cloisons de l'office VIP sont en plaque de plâtre et seront à changer dans le cadre du projet.

## Zone 5 - Le hall d'entrée

Un travail de rafraîchissement est attendu pour le hall principal. Il s'agit de reprendre les peintures murales, l'éclairage et les zones d'affichage. Le carrelage au sol ne sera pas changé, ou très ponctuellement.

En contour de l'escalier central, une petite estrade est à prévoir pour mettre en lumière le piano installé à demeure. Cette estrade doit permettre aux étudiants de se ré-approprier le lieu et de les inciter à utiliser le piano plus souvent.

L'emplacement de l'estrade devra être étudié avec minutie, l'espace étant traversé par de nombreux flux, ces derniers ne devront pas être modifiés et/ou impactés par cet aménagement.

L'idée générale est de favoriser une ambiance plus chaleureuse dans une zone de passage.

A noter la présence d'un ancien comptoir de paiement au niveau de l'entrée. L'ouverture est à reboucher.

## Surfaces

Les surfaces indiquées ci-dessous sont dites « utiles ». Elles n'incluent donc pas les circulations, les locaux techniques, ni les épaisseurs de murs et de cloisons.

Espaces	SU	Q	ST
<b>Tiers-lieu / Cafétéria</b>			
Salle de restauration ( <b>109p.</b> : 25 tabourets, 3 bar, 58 chaises, 23 places cosy)	153	1	153
Comptoirs vente + 2 caisses	17	1	17
Vitrines réfrigérées, fours merrychef, poubelles de tri, eau, ...	15	1	15
Stockages froids	8	1	8
Stockage sec	15	1	15
Stockage jetable + vaisselle	8	1	8
Bureau cafet/sandwicherie	15	1	15
Buanderie	5	1	5
Local entretien	5	1	5

Espaces	SU	Q	ST
Sanitaires personnels	4	1	4
Sanitaire public	9	1	9
<b>Total SU</b>			<b>254</b>

Espaces	SU	Q	ST
<b>Sandwicherie</b>			
Sandwicherie prépa froide	71	1	71
Sandwicherie prépa chaude	25	1	25
<b>Total SU</b>			<b>96</b>

## Récapitulatif des surfaces

Nous présentons ci-après l'ensemble des espaces du restaurant universitaire après rénovation (en gris les espaces inchangés, en orange les espace à rénover avec modification de surface, en noir les espaces à rénover sans modification de surface).

Espaces	Existant			Projet		
	SU	Q	ST	SU	Q	ST
<b>Sous sol</b>			<b>495</b>			<b>495</b>
LT CTA	443	1	443	443	1	443
LT compresseurs cuisine	36	1	36	36	1	36
Groupes froid	16	1	16	16	1	16
<b>RDC</b>			<b>1439</b>			<b>1439</b>
<i>Zone public</i>			566			556
Entrée	61	1	61	61	1	61
Hall	165	1	165	165	1	165
Salle de restauration cafétéria	156	1	156	156	1	156
Distribution point de vente cafétéria	31	1	31	31	1	31
Sanitaires public cafétéria	20	1	20	10	1	10
Sanitaires hommes	31	1	31	31	1	31
Sanitaires femmes	39	1	39	39	1	39

Espaces	Existant			Projet		
	SU	Q	ST	SU	Q	ST
Paielement	8	1	8	8	1	8
Entrée VIP et personnel	29	1	29	29	1	29
Sanitaires hommes	13	1	13	13	1	13
Sanitaires femmes	13	1	13	13	1	13
<i>Zone administrative et vestiaires</i>			241			241
Entrée du personnel	8	1	8	8	1	8
Attente	5	1	5	5	1	5
Bureau directeur	15	1	15	15	1	15
Photocopie rangement	9	1	9	9	1	9
Bureau des recettes	10	1	10	10	1	10
archives	13	1	13	13	1	13
Sanitaires du personnel admin.	16	1	16	16	1	16
Gestion	30	1	30	30	1	30
Informatique	9	1	9	9	1	9
Atelier de maintenance	23	1	23	23	1	23
Vestiaires / sanitaires hommes	44	1	44	44	1	44
Vestiaires / sanitaires femmes	39	1	39	39	1	39
Linge propre	12	1	12	12	1	12
Linge sale	8	1	8	8	1	8
<i>Zone technique</i>			632			642
Resp. Cafétéria et sandwicherie ( <i>point de vente</i> )	13	1	13	18	1	18
Buanderie ( <i>office rangement</i> )	5	1	5	0	0	0
Buanderie local ménage				10	1	10
Stockage jetables	22	1	22	Dito B. responsable		

Espaces	Existant			Projet		
	SU	Q	ST	SU	Q	ST
Sanitaires	7	1	7	3	1	3
Stock froid et sec				26	1	26
Sandwicherie prépa froide ( <i>Atelier pâtisserie zone froide</i> )	43	1	43	71	1	71
Sandwicherie prépa chaude ( <i>Atelier pâtisserie zone chaude</i> )	53	1	53	25	1	25
Emballage ( <i>Réserve</i> )	4	1	4	4	1	4
Denrées / Produits semi-finis	8	1	8	8	1	8
Produits finis / Allotissement ( <i>Pâtisserie de jour</i> )	20	1	20	20	1	20
Prépa sandwich et prépa froide	52	1	52	52	1	52
CF produits finis	16	1	16	16	1	16
Départ produits exportés	13	1	13	13	1	13
Retour rinçage contenants sales	21	1	21	21	1	21
Stockage pain	4	1	4	4	1	4
Stockage emballages	22	1	22	22	1	22
Légumerie	21	1	21	21	1	21
Déconditionnement	18	1	18	18	1	18
Sas réfrigéré	30	1	30	30	1	30
CF BOF	16	1	16	16	1	16
CF Viandes	10	1	10	10	1	10
CF légumes	11	1	11	11	1	11
CF surgelés	21	1	21	21	1	21
Décartonnage	22	1	22	22	1	22
Chef magasinier	11	1	11	11	1	11
Réception livraison	22	1	22	22	1	22
Local boisson	19	1	19	19	1	19
Poubelles	13	1	13	13	1	13

Espaces	Existant			Projet		
	SU	Q	ST	SU	Q	ST
économat	42	1	42	42	1	42
Stockage produits entretien	19	1	19	19	1	19
Condiments	7	1	7	7	1	7
Garages	31	1	31	31	1	31
Réserve divers matériel	19	1	19	19	1	19
<b>R+1</b>			<b>1978</b>			<b>1978</b>
<i>Zone public</i>			<i>1 590</i>			<i>1 590</i>
Salle de restauration étudiante	991	1	991	991	1	991
Pistes scramble	302	1	302	302	1	302
Stand pizzeria	21	1	21	21	1	21
Stand grillade	26	1	26	26	1	26
Sas d'accès personnel	14	1	14	14	1	14
Restaurant du personnel universitaire	144	1	144	144	1	144
Piste de self personnel	46	1	46	46	1	46
Sas vestiaires VIP	3	1	3	3	1	3
Salle VIP	42	1	42	42	1	42
<i>Cuisine</i>			<i>389</i>			<i>389</i>
Bureau chef	10	1	10	10	1	10
Local entretien	4	1	4	4	1	4
Plonge batterie + stockage	29	1	29	29	1	29
Cuisson / préparation chaudes	90	1	90	90	1	90
CF produits finis	10	1	10	10	1	10
CF produits finis desserts	9	1	9	9	1	9
Sanitaires personnel	11	1	11	11	1	11
Office VIP	23	1	23	23	1	23
Dépose plateau	41	1	41	41	1	41

Espaces	Existant			Projet		
	SU	Q	ST	SU	Q	ST
Laverie principale	155	1	155	155	1	155
Local entretien nettoyage	8	1	8	8	1	8
<b>Total SU (hors sous-sol)</b>			<b>3417</b>			<b>3417</b>
<b>TOTAL SU</b>			<b>3912</b>			<b>3912</b>
<b>TOTAL circulations RDC</b>			<b>225,1</b>			<b>225,1</b>
<b>TOTAL circulation R+1</b>			<b>30</b>			<b>30</b>

## Récapitulatif des surfaces projet

Espaces	Projet ST
<b>Sous sol</b>	<b>0</b>
<b>RDC</b>	<b>911</b>
<i>Zone public</i>	<i>423</i>
<i>Zone administrative et vestiaires</i>	<i>0</i>
<i>Zone technique</i>	<i>488</i>
<b>R+1</b>	<b>234</b>
<i>Zone public</i>	<i>0</i>
<i>Cuisine</i>	<i>234</i>
<b>TOTAL SU</b>	<b>1144</b>
<b>TOTAL CIRCULATIONS</b>	<b>255</b>

## Espaces extérieurs

La terrasse extérieure est à réaménager et à agrandir. Une surface permettant d'accueillir 40 personnes assises est à prévoir sur l'emplacement actuel.

En plus de l'aménagement de la terrasse, une scène est à positionner en extérieur. L'espace sera libre de toute occupation et les branchements électriques pour la sonorisation seront à prévoir.

Pour rappel, l'aménagement de cet espace devra être réalisé en concertation avec la ville de Toulouse pour harmoniser les choix d'aménagements envisagés avec le projet de remise en état de l'esplanade Bertrand de Montaigut.

A noter qu'une charte paysagère vient d'être réalisée par le Crous et précise les grandes orientations à suivre sur l'ensemble du site de l'Université Toulouse Capitole.

Le Restaurant Universitaire de l'Arsenal se trouvant à la croisée des secteurs 1 (Esplanade) et 2 (Valade) de cette charte, les prescriptions mentionnées seront à respecter dans le cadre de l'aménagement des espaces extérieurs.

La charte  
paysagère du  
Crous sera  
transmise dans  
le DCC.

PROVISoire

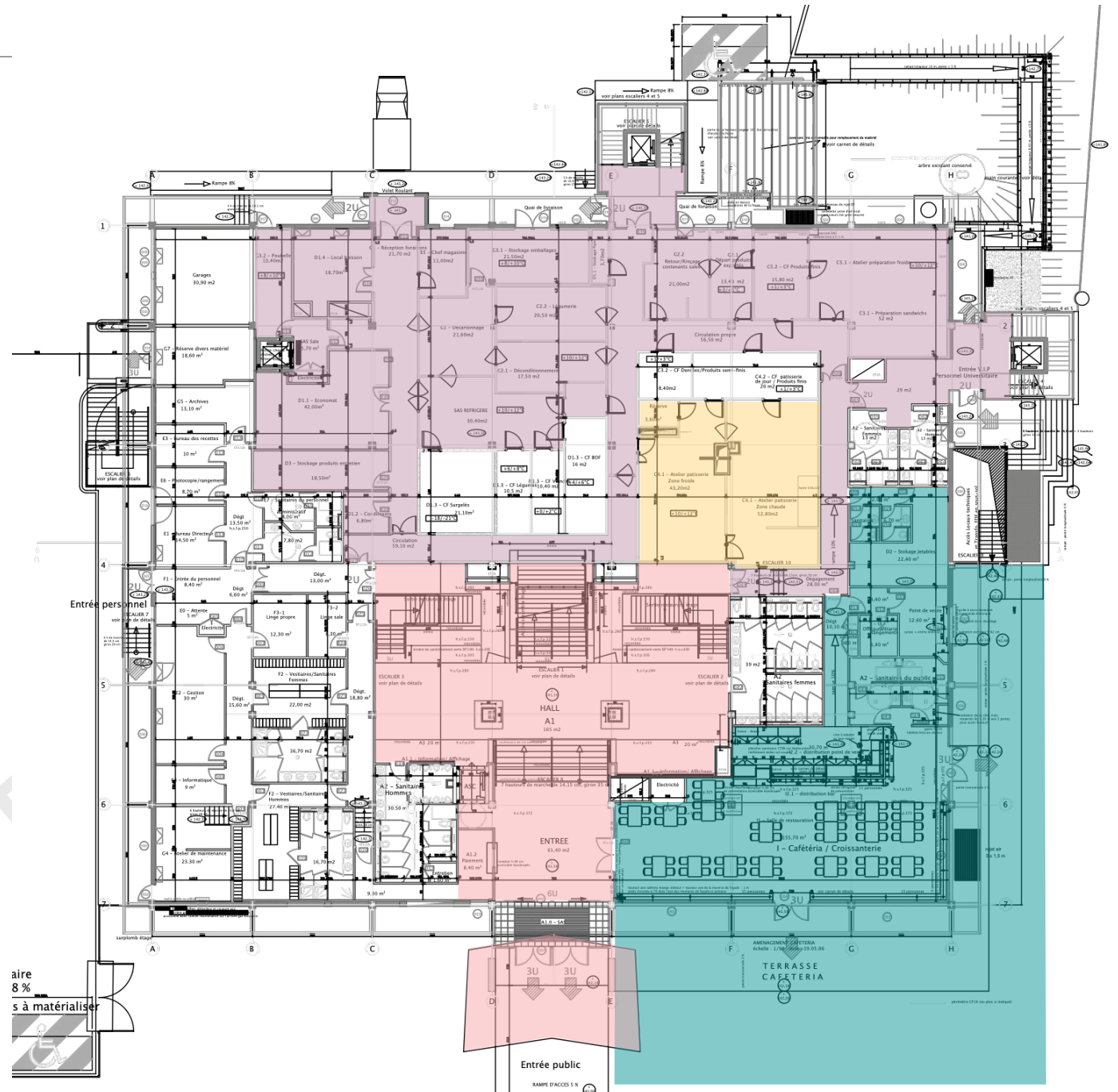


# Zones d'intervention

## Niveau Rez-de-chaussée

### LÉGENDE

- Z1 / Tiers-lieu / Cafétéria**
- Z2 / Sandwicherie**
- Z3 / Zone technique**
- Z4 / Zone de production**
- Z5 / Hall d'entrée**





## Annexe 1 au RC –

