



# DESCRIPTION SUCCINCTE

**Conception et réalisation de nouvelles  
infrastructures Restauration/loisirs**

**Adaptations fonctionnelles et capacitaires**

**Ecole du Génie – Quartier Eblé à Angers**

Version 1 du 06 décembre 2024

# SOMMAIRE

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>1.</b> | <b>PRESENTATION DU PROJET.....</b>   | <b>3</b>  |
| 1.1       | DONNEES OPERATIONNELLES .....  | 3         |
| 1.2       | GENESE DU PROJET .....   | 3         |
| 1.3       | ORGANISATION DE L'ÉTUDE.....   | 3         |
| <b>2.</b> | <b>ANALYSE DU SITE.....</b>  | <b>6</b>  |
| 2.1       | LOCALISATION .....   | 6         |
| 2.2       | PLAN IMPLANTATION DU BATIMENT SUR LE QUARTIER.....   | 6         |
| 2.3       | PHOTOS DU BATIMENT 017.....  | 7         |
| 2.4       | PRESENTATION DU SITE.....  | 7         |
| 2.5       | CONTEXTE URBANISTIQUE.....   | 10        |
| 2.6       | CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL .....   | 12        |
| 2.7       | CONTEXTE URBAIN .....  | 18        |
| <b>3.</b> | <b>AUDIT DU BATIMENT 040 EXISTANT EBLE .....</b>   | <b>19</b> |
| 3.1       | DESCRIPTIF CLOS COUVERT .....  | 19        |
| 3.2       | DESCRIPTIF SECOND OEUVRE .....   | 19        |
| 3.3       | DESCRIPTIF LOTS TECHNIQUES .....   | 19        |
| 3.4       | SURFACES DES LOCAUX DE LA RESTAURATION ACTUELLE .....  | 21        |
| 3.5       | PLANS DU BATIMENT .....  | 22        |
| <b>4.</b> | <b>LA RESTAURATION PROVISoire.....</b>   | <b>24</b> |
| <b>5.</b> | <b>LE PROGRAMME.....</b>   | <b>26</b> |
| 5.1       | PRESTATIONS ET SERVICES.....   | 26        |
| 5.2       | DIMENSIONNEMENT DU PROJET POUR LA RESTAURATION REGALIEUNE QUARTIER EBLE (SELF ET RESTAURATION ALTERNATIVE)<br>27 |           |
| 5.3       | EMPRISE DEDIEE AU PROJET.....  | 27        |
| 5.4       | LES TRAVAUX PREVUS DANS LE PROJET .....  | 37        |
| 5.5       | PLANNING .....   | 39        |

# 1. PRESENTATION DU PROJET

## 1.1 DONNEES OPERATIONNELLES

**Nom de l'opération :** Restructuration de l'infrastructure de restauration/loisirs sur le Quartier Eblé à Angers et création d'un mess provisoire

**Type d'opération :** Procédure de marché en CCAEM

**Adresses :** Rue Eblé à Angers

**Surfaces :** 3 575 m<sup>2</sup> restructurées pour le bâtiment 040

**Durée chantier :** 20 mois dont 6 mois pour la restauration provisoire et 14 mois pour la restructuration du bâtiment 040 (compris réception et congés)

**Durée de l'entretien-maintenance :**

- Tranche Ferme : 5 ans pour les prestations hors MRC

## 1.2 GENESE DU PROJET

L'actuel Mess d'Angers Eblé soutient au quotidien des formations/organismes implantés sur le Quartier Eblé mais également sur le Quartier Berthezène (situé à 2 km), sur le Quartier Espagne et aux Ponts-de-Cé.

Le restaurant Eblé actuel (750 à 850 repas servis le midi) présente des signes d'obsolescence. Il ne répond plus aux normes de sécurité sanitaire ni de sûreté alimentaire et ses infrastructures sont dégradées. L'agrément qu'il propose aux convives est limité et sa conception sur 3 niveaux est éloignée, sur le plan fonctionnel, des standards métiers actuels.

A l'issue des études de faisabilité, il a été décidé de concevoir un nouveau mess « restauration/loisirs » sur le quartier Berthezène avec la restructuration/extension d'un bâtiment existant (qui n'est pas objet de la présente consultation) et de restructurer le mess existant (bâtiment 040) du quartier Eblé à Angers.

Le recours à une restauration provisoire, le temps des travaux de restructuration du mess Eblé, est incontournable dans ce projet et à cet effet, il sera mis à disposition les locaux situés partiellement à RdC et R+1 du bâtiment 032 ainsi que ceux du R+1 du bâtiment 041. Ces deux bâtiments sont reliés par des passerelles qui seront utilisées dans le cadre du projet.

Ce projet est une opportunité pour conforter l'attractivité du site et proposer aux soutenus des services qui contribueront à leur qualité de vie au quotidien.

## 1.3 ORGANISATION DE L'ETUDE

### Maitre d'ouvrage

Économat des Armées

Direction Générale

26 rue Delizy

93507 Pantin cedex

### Programmiste

Crescendo Conseil

17 place Sainte Hélène

36000 Châteauroux

## Objectifs quantitatifs et qualitatifs recherchés

### Bénéfices clients

- Disposer d'un outil conforme à la réglementation en vigueur (sécurité sanitaire et Food Défense) ;
- Disposer d'un « outil » de restauration au service de l'attractivité du site ;
- Proposer aux soutenus de nouvelles offres en adéquation avec les standards métiers actuels de la restauration en environnement de travail ;
- Disposer d'une solution de restauration dont la capacité d'accueil est en adéquation avec les effectifs soutenus et dont l'implantation contribue à optimiser les temps de déplacement et de travail des personnels ;
- Disposer d'espaces Autorités plus en adéquation avec les standards d'accueil et de service actuels et adaptés à la nature et au nombre de prestations particulières susceptibles d'être opérées.

### Bénéfices consommateurs

- Valorisation de l'offre de service (restauration et loisirs) ;
- Optimisation du temps de pause méridienne ;
- Fluidité du service ;
- Restauration et Services 7/7-H24 ;
- Confort / modernité ;
- Convivialité des lieux en adéquation avec la typologie de la population.

## Démarche environnementale / économie d'énergie

L'EdA a fait le choix d'intégrer, dans ses opérations, la mise en place d'une démarche environnementale dont les objectifs sont décrits au programme.

Le maître d'ouvrage prend en compte les exigences de lutte contre les émissions de gaz à effet de serre et de stockage du carbone et veillera au recours à des matériaux de réemploi ou issus des ressources renouvelables (comme l'y incite l'article L. 228-4 du code de l'environnement).

Le choix de la réhabilitation du Mess existant et du réaménagement de locaux existants pour l'aménagement d'un Mess provisoire témoigne de cette volonté du maître d'ouvrage.

Un montant de rachat des PEM identifiés sera à inclure dans l'offre du groupement (sur la base du rapport PEMD).

Un engagement de pourcentage de réemploi des PEM préexistants (in-situ ou ex-situ) pourra être proposé par le groupement (obligation de suivi pour le réemploi ex-situ).

Si la filière existe localement et que cela est réaliste économiquement, l'approvisionnement en matériaux de « réemploi simples » devra être envisagé : gravillons, moquette, plancher technique, WC, Lavabo, chemin de câbles, dalle gravillonnée, bloc porte, vidoir, etc. Le réemploi de matériaux apparaît comme une solution peu carbonée permettant de limiter la production de déchets et l'utilisation de nouvelles ressources. Il n'est pas comptabilisé dans l'ACV d'un bâtiment.

## Objectif de performance / Commissionnement

L'objectif de performance thermique sera visé pour le Mess existant à réhabiliter : BBC Effinergie (sans certification demandée).

Une mission de commissionnement sera souscrite par le maître d'ouvrage, de la programmation, jusqu'en période de maintenance du bâtiment.

Des pénalités seront prévues dans le CCAEM en cas de non-respect des objectifs prédéterminés.

## Prestation « entretien-maintenance »

La maintenance sera à la fois de type « préventive » (systématique et conditionnelle) afin d'éviter les défaillances et leurs conséquences, et de type « corrective » afin de pallier les défauts des installations.

La maintenance réalisée doit répondre à une obligation de résultat.

Pour ce faire, l'entrepreneur a une obligation de moyens minimums à mettre en œuvre liés entre autres aux gammes de maintenance pour la maintenance préventive systématique.

Le prestataire doit garantir :

- La continuité, la fiabilité et la qualité du service ;

- Le maintien des paramètres techniques de fonctionnement des installations : un état de référence est établi au début de l'étape « entretien – maintenance » pour toutes les installations ;
- Les performances énergétiques, économiques et écologiques (notamment concernant les rendements de consommation de combustible ou d'énergie) ;
- La pérennité des fonctions assurées par les installations.

## **Mobilier et matériel de restauration**

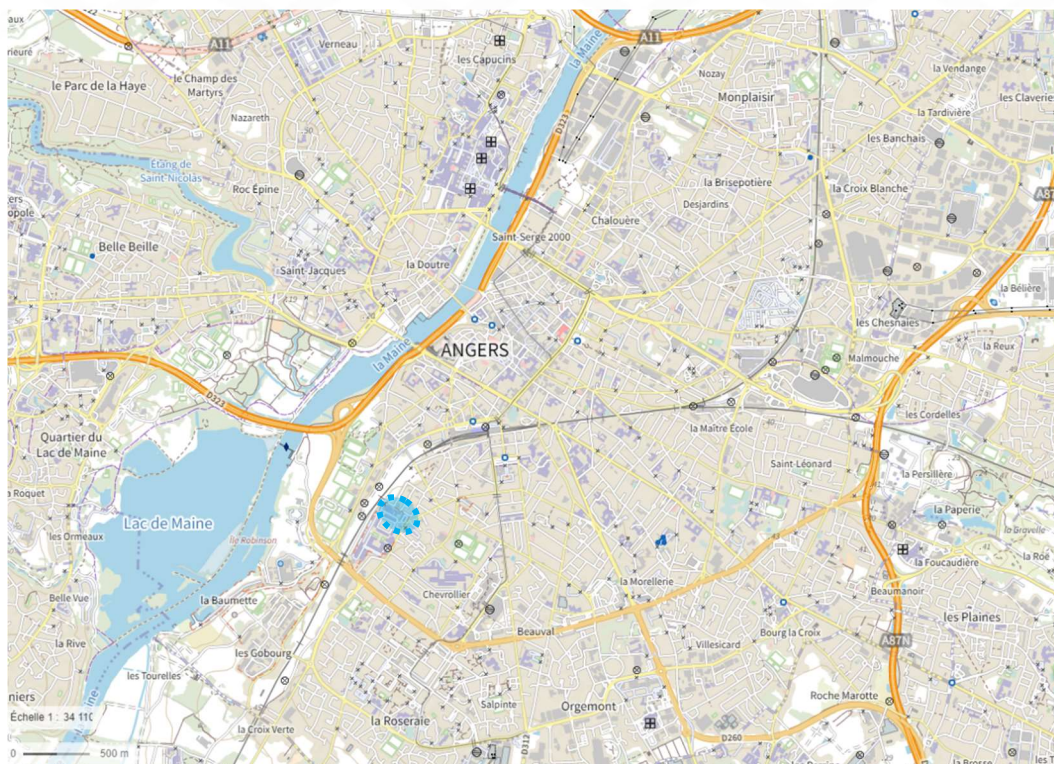
Le projet doit intégrer la conception des mobiliers et de la cuisine (agencement des locaux avec leurs équipements suivant annexe 9 du programme) ainsi que les alimentations et attentes nécessaires pour les différents matériels de restauration collective qui seront commandés et installés par le maître d'ouvrage.



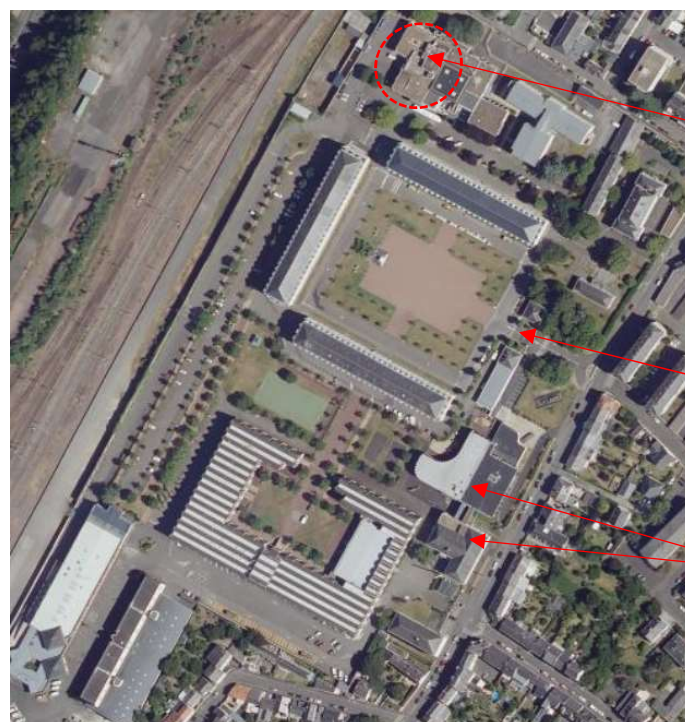
## 2. ANALYSE DU SITE

### 2.1 LOCALISATION

L'opération se situe au niveau du Quartier Eblé à Angers rue Eblé.



### 2.2 PLAN IMPLANTATION DU BATIMENT SUR LE QUARTIER



## 2.3 PHOTOS DU BATIMENT 040

### Quartier Eblé



*Bâtiment 040 mess actuel*



*Vue hall et bar mess actuel*

## 2.4 PRESENTATION DU SITE

### Activités et formations (unités/compagnies/pôles) présentes sur les 2 sites angevins (quartier Eblé et quartier Berthezène)

Trois principales activités sont présentes sur les quartiers Eblé et Berthezène :

- La formation ;
- L'expertise ;
- Le soutien.

#### La formation

La formation est délivrée par :

- L'école du Génie (EG).
- L'école nationale supérieure des ingénieurs de l'infrastructure militaire (ENSIM)
- Le détachement de l'école des plongeurs de la Marine

**L'école du génie (EG)** est l'une des neuf écoles de spécialité du Commandement de la formation de l'armée de Terre (COFAT). Commandée par un officier général, elle comprend environ 600 personnels d'encadrement et de soutien, incluant les fonctions d'enseignement et d'administration.

L'EG est implantée sur les sites d'Eblé, Berthezène, l'Ecole des ponts, Saint-Jean de Linières, Thoré-les-Pins et Montreuil-Juigné.

Elle forme les futurs cadres de l'armée de Terre aux métiers et à la culture d'arme du génie dans ses trois composantes : Combat, Infrastructure et Secours. Elle accueille près de 3 000 stagiaires par an, de toutes les armes et armées, français et étrangers ainsi que des personnels civils de la Défense. Elle sensibilise également plus de 5 000 personnes par an au danger des mines.

En 2020, le pôle interarmées de traitement du danger des munitions et explosifs (PIAM) a rejoint les rangs de l'école du Génie. Ce pôle d'excellence prépare les démineurs des trois armées et de la gendarmerie nationale aux engagements les plus durs.

L'EG forme également les plongeurs de l'armée de Terre.

**L'école nationale supérieure des ingénieurs de l'infrastructure militaire (ENSIM)** est la principale école de formation du Service d'infrastructure de la Défense (SID). Elle est notamment chargée d'assurer la formation initiale des ingénieurs militaires de l'infrastructure (IMI), ainsi que l'ingénierie de formation continue des agents civils et militaires du service d'infrastructure de la Défense (SID). L'ENSIM est composée de 62 personnels militaires et civils (2023), elle accueille la division de l'enseignement supérieur de l'EG. Le nombre de stagiaires annuel est compris entre 1800 et 2000.

**Le détachement de l'école des plongeurs de la Marine** est implanté à Berthezène et forme des promotions de 50 plongeurs (2023). Cependant, cette compagnie va recevoir la Section franchissement fluvial ce qui devrait renforcer les effectifs.



## La fonction d'expertise est délivrée par :

**Le centre d'expertise des techniques d'infrastructure de la Défense** (CETID) est actuellement implanté à Versailles : il assiste la conduite d'opérations et la maîtrise d'œuvre du SID en s'appuyant sur le réseau d'experts du service qu'il anime. Il donne des avis, fournit des études, mène des expérimentations et participe au soutien des forces sur les théâtres d'opérations extérieures. Pôle d'experts dont le cœur de métier est centré sur l'étude des effets des armes, il succède au service technique des bâtiments fortifications et travaux (STBFT). Il rejoindra le quartier Berthezène en 2027.

**L'inspection de l'armée de Terre EOD- NEDEX** (IAT NEDEX) est chargée de contrôler la mise en œuvre efficace des ordres, directives et orientation en matière de Neutralisation, Enlèvement et Destruction des Explosifs.

## La fonction soutien est délivrée par :

**Le commandant de base de Défense** (COMBdD) est un officier général relevant du chef d'État-Major des Armées. Appuyé par un état-major aux ordres d'un colonel, il assure la coordination locale des soutiens délivrés (santé, essences, systèmes d'information et de communication, infrastructure, administration générale et soutien commun...).

**Le groupement de soutien de base de Défense** (GSBdD) est un organisme interarmées relevant du chef d'État-Major des armées. Cette formation administrative assure des fonctions mutualisées d'administration générale et de soutien commun (AGSC).

**L'unité de soutien de l'infrastructure d'Angers** (USID) est une antenne de l'établissement du service d'infrastructure de la Défense de Rennes. Sa vocation est d'assurer le soutien infrastructure des entités et formations du ministère de la défense sur le périmètre de la base de défense AMS. Son commandement est implanté sur le quartier Berthezène et a des antennes sur tous les sites de la BdD.

Elle est colocalisée avec le Pôle Conduite d'Opérations, responsable de la conduite des opérations d'infrastructure et des projets qui lui sont confiés et le Pôle de maîtrise d'œuvre dont la mission est d'assurer la conception et le suivi d'exécution des projets d'opérations d'infrastructure de la BdD.

## Activités du site et formations (unités/compagnies/pôles) présentes :

**La 118ème antenne médicale** du 14ème centre médical des armées soutient les activités et la préparation opérationnelle des sites d'Eblé, Berthezène, Espagne et de Montreuil-Juigné.

**Le détachement des systèmes d'information et communication** (DETSIC) assure le soutien des systèmes d'information et de communication pour la garnison angevine. Le DETSIC devient DIRISI d'ici 2025.

**La 1ère compagnie de maintenance mobilité du 2ème régiment de matériel** assure la maintenance opérationnelle (réparations et approvisionnement) des unités de la BdD AMS. La section commandement et la 1ère section de réparation sont implantées au quartier Berthezène et la 2ème section à la caserne Dalstein. Une troisième section rejoindra Berthezène en 2024. La 1ère CMM intègre le soutien des matériels SCORPION.

**L'établissement logistique du commissariat des armées** (ELOCA) d'Angers conditionne et approvisionne des rations de combats. **Le laboratoire du commissariat des armées** (LABOCA) effectue les analyses de contrôle des vivres et des effets de protection opérationnels. Ces deux organismes sont implantés aux Ponts-de-Cé et leur soutien alimentaire est assuré par Eblé.

## Spécificités et particularités liées à l'activité du site

### Evolutions significatives à moyen terme de l'activité du site

- Augmentation du nombre de stagiaires de l'Ecole du Génie de 60 pax ;
- Augmentation du nombre de stagiaires de l'ENSIM de 32 pax ;
- Arrivée en 2024 au Quartier Berthezène d'une 3ème section de la 1ère compagnie de maintenance mobilité du 2ème régiment de matériel (53 pax) ;
- Augmentation des effectifs de la CIRISI de 24 pax ;
- Arrivée du CETID prévue sur le Quartier Berthezène en 2027 (rénovation d'un bâtiment tertiaire pour 120 pax)
- Création en 2024 de l'Etat-Major de la Brigade du Génie sur le Quartier Berthezène : 30 actifs en 2024, 30 en 2025 dont le Général (2\*). Cet EM bénéficiera en outre d'une compagnie de soutien composée de 80 réservistes (10 en permanents), soit 70 pax au total ;



Les formations soutenues par le restaurant d'Eblé **représentent aujourd'hui un total d'environ 1708 pax** (dont les stagiaires et JDC, hors temporaires). **Ce dernier est appelé à monter à l'horizon 2026 à 2046 pax**, réparti sur les sites d'Eblé et Berthezène.

### Spécificités structurantes sur l'emprise

- Multiplicité des formations/unités présentes ;
- Plus de 300 pax (stagiaires) hébergés sur site tout au long de l'année ;
- Grandes difficultés de stationnement sur le quartier Eblé ;
- Afflux de véhicules « extérieurs », le midi sur temps du repas, dans la configuration actuelle (un seul restaurant Eblé) ;
- Rayonnement et poids économique local de l'Ecole du Génie.

### Détail de l'évolution à moyen terme de l'activité des Quartiers Eblé et Berthezène

|  | Effectif actuel | Effectif à 5 ans | Balance |   |
|--|-----------------|------------------|---------|---|
| ECOLE DU GENIE                             | 999             | 1 059            | 60      | <p>L'EG va passer de 3500 à 4000-4500 stagiaires par an pour s'adapter à l'évolution de l'AdT et pour le Génie avec une formation sous-officier avec plus de stages et la création de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Section/groupe franchissement dont fluvial</li> <li>- Sections d'obstacles / Bréchage</li> <li>- Groupes d'ouverture d'itinéraire</li> <li>- Renfort SMR (TBC)</li> </ul> <p>Ces formations se réaliseront sur Berthezène.<br/>Le pôle contre-minage (PCM) va quitter Montreuil-Juigné et se positionner sur BTZ.<br/>L'EG souhaite installer les EVAT (90) de la Caserne Eblé sur BTZ à l'horizon 2025.</p> |
| GSBDD AMS                                  | 89              | 89               | 0       | Pas d'évolution d'effectif annoncée   |
| ENSIM                                      | 112             | 144              | 32      | L'ENSIM devrait monter à 1800 - 2000 stagiaires à l'année avec 50 OFF en DA.  |
| 2°RMAT                                     | 40              | 93               | 53      | Arrivée d'une 3e section en 2024.   |
| CMA  | 25              | 25               | 0       | Intégration en 2023 de la Médecine de prévention et arrivée d'un MED, d'un INF et de 2 BS   |
| CIRISI                                     | 13              | 37               | 24      | Le DETSIC devient CIRISI d'ici 2025   |
| PIAM                                       | 57              | 57               | 0       | Pas d'évolution d'effectif annoncée   |
| EM BDD AMS                                 | 13              | 16               | 3       | <p>Eff : Intégration des 3 aumoniers</p> <p>Pour BTZ, un BCC 100 places et une BAT EV 100 places sont demandés au plan hébergement.</p> <p>Une étude est en cours pour y regrouper les moyens de franchissement de l'EG et du 6e RG et les ateliers de maintenance associés (2027).</p>   |
| USID                                       | 96              | 67               | -29     | Réorganisation (à la baisse) du SID   |
| ESID Rennes PMO et PCO / RNS               | 30              | 28               | -2      | Réorganisation (à la baisse) du SID   |
| Ecole des plongeurs de la Marine           | 30              | 30               | 0       | Pas d'évolution d'effectif annoncée   |
| CETID                                      | 0               | 120              | 120     | Arrivée en 2027 sur BTZ   |
| Quartier Epasgne (DMD 49, CIRFA 49,BL,ASA) | 13              | 20               | 7       | <p>Renfort au CIRFA (avec MN et AAE) et à l'ASA (+1)</p> <p>Développement des Réservistes au DMD</p>  |
| IAT NEDEX                                  | 2               | 2                | 0       | Pas d'évolution d'effectif annoncée   |
| 6°RG (plongeurs, école des ponts)          | 55              | 55               | 0       | Pas d'évolution d'effectif annoncée. Cependant, cette compagnie va recevoir la Section franchissement fluvial ce qui devrait renforcer les effectifs de BTZ   |
| Eloca                                      | 76              | 76               | 0       | Pas d'évolution d'effectif annoncée   |
| Laboca                                     | 48              | 48               | 0       | Pas d'évolution d'effectif annoncée   |
| Gendarmes 49                               | 10              | 10               | 0       | Pas d'évolution d'effectif annoncée   |
| EM BRIGEN                                  | 0               | 70               | 70      | <p>Création en 2024 de l'Etat-Major de la Brigade du Génie.</p> <p>30 actifs en 2024, 30 en 2025 dont le Général (2*). Cet EM bénéficiera d'une compagnie de soutien composée de 80 réservistes (10 en permanents).</p>   |
|  | 1 708           | 2 046            | 338     |   |

## 2.5 CONTEXTE URBANISTIQUE

### Cadastre

Le site rue Eblé se trouve sur la parcelle cadastrée EL 712 pour une contenance globale d'environ 98 635 m<sup>2</sup>. Le site est soumis au PLU d'Angers zone UM (zone à vocation militaire) et il est situé à proximité immédiate de la voie de chemin de fer.

### Urbanisme

Synthèse des prescriptions applicables en zone UM

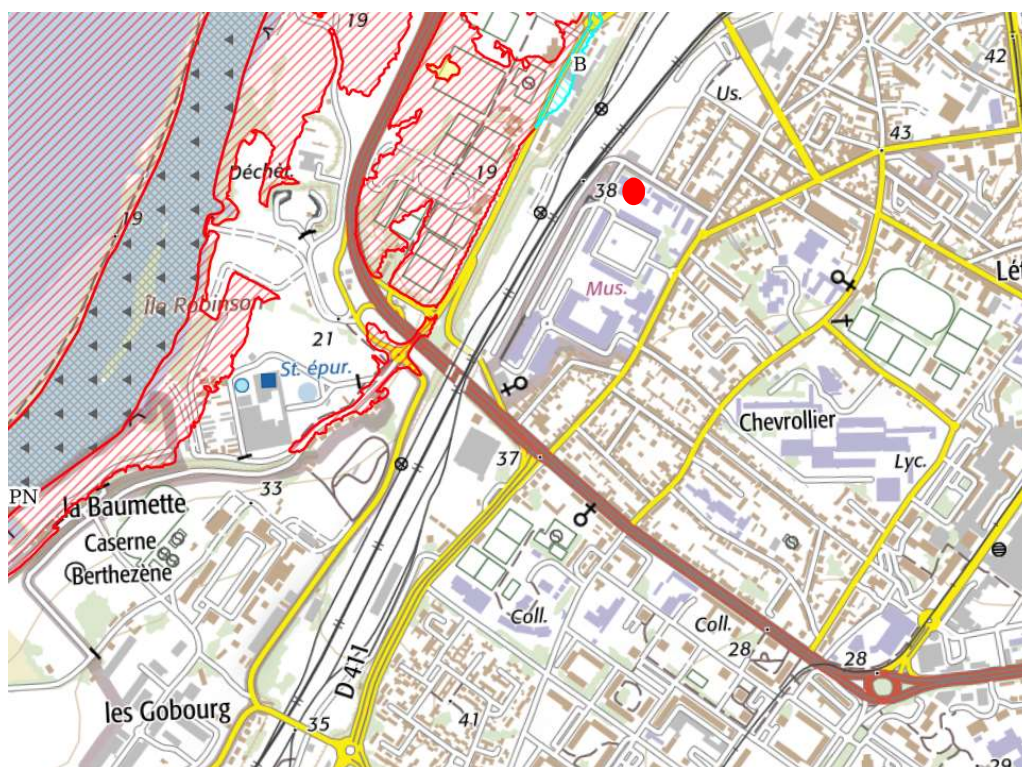
| Article  | Résumé   | Compatibilité avec l'opération |
|--|--|--------------------------------|
| Emprise au sol   | Non réglementé.  | Oui                            |
| Hauteur des constructions                                      | Hauteur totale maximale autorisée : 16 m (rue Eblé)  | Oui                            |
| Implantation par apport aux voies et emprises publiques        | Tout construction, installation et aménagement doit être édifié à au moins 3 mètres de l'alignement.   | Oui                            |
| Implantation par apport aux limites séparatives                | Les constructions, installations et aménagements doivent être édifiés avec un retrait minimum de 3 mètres par rapport à cette limite, et respectant la condition : $L \geq H/2$<br>H étant la hauteur maximale de tout point de la construction<br>L étant la distance de ce point à la limite séparative<br>Des implantations différentes seront autorisées pour les constructions existantes ou les constructions nouvelles dans les cas suivants :<br>- Pour assurer la préservation d'une composante végétale identifiée au plan de zonage (arbre remarquable, haie, bois, etc.) ou d'un élément de patrimoine identifié au plan de zonage<br>- Au droit des bâtiments voisins existants en bon état implantés sur la limite si la construction ou l'installation nouvelle reste dans les mêmes dimensions ;<br>- Aux constructions dont la hauteur ne dépasse pas 4 mètres.<br>Des implantations différentes seront autorisées uniquement pour les constructions existantes dans les cas suivants pour permettre l'extension d'une construction existante implantée différemment des règles définies ci-dessus dès lors que cette extension* est réalisée dans la continuité de la construction existante ou selon un retrait supérieur | Oui                            |
| Implantation des constructions les unes par rapport aux autres | Non réglementé.  | Oui                            |
| Aspect extérieur   | La construction, l'installation ou l'aménagement peut être refusé si par sa situation, son volume ou son aspect, il/elle est de nature à porter atteinte au caractère ou à l'intérêt des lieux avoisinants. Les constructions doivent s'intégrer au paysage environnant.   | Oui                            |
| Obligation imposée en matière de performance énergétique       | Tout projet de construction nouvelle (à l'exclusion des extensions et constructions d'annexes non accolées) ou de changement de destination, destiné à l'habitation, doit prévoir l'implantation de composteurs individuels ou collectifs. Tout projet destiné à une autre destination est encouragé à prévoir l'implantation de composteurs.  | Oui                            |
| Stationnement  | Le nombre de places de stationnement exigible est calculé en fonction des surfaces de plancher nouvelles autorisées (1 place par tranche de 40 m <sup>2</sup> de plancher créé)<br>Le stationnement des véhicules correspondant aux besoins des constructions, installations et aménagements doit être   | Oui                            |

|                             |  |     |
|-----------------------------|--|-----|
|                             | réalisé en dehors des voies et emprises publiques, sur le terrain d'assiette ou dans son environnement immédiat. Les aires de stationnement devront contribuer à la qualité des espaces notamment par l'emploi de plantations d'accompagnement |     |
| Espaces libres, plantations | Les espaces libres de toute construction doivent faire l'objet d'un traitement paysager afin de participer à l'amélioration du cadre de vie, à la gestion de l'eau pluviale et au maintien d'une biodiversité en milieu urbain.                | Oui |
| Eaux pluviales              | L'aménageur ou le constructeur doit réaliser les aménagements permettant de limiter l'imperméabilisation des sols et d'assurer en quantité et en qualité la maîtrise de l'écoulement des eaux pluviales.                                       | Oui |

## Risque inondation

La ville d'Angers est soumise à un plan de prévention du risque inondation (PPRI de la Confluence du Maine approuvé le 16/10/2009).

Le site est en dehors de la zone d'influence du PPRI.



## Servitudes d'utilité publiques

Le site d'Eblé est soumis aux servitudes T1 (zone ferroviaire avec les servitudes liées aux abords du chemin de fer) et PT1, PT2 liées aux télécommunications (protection des centres de réception ou d'émission).











Une étude faune flore a été réalisée et les conclusions sont transmises dans le rapport joint en annexe 20 au programme.

## Contraintes climatiques

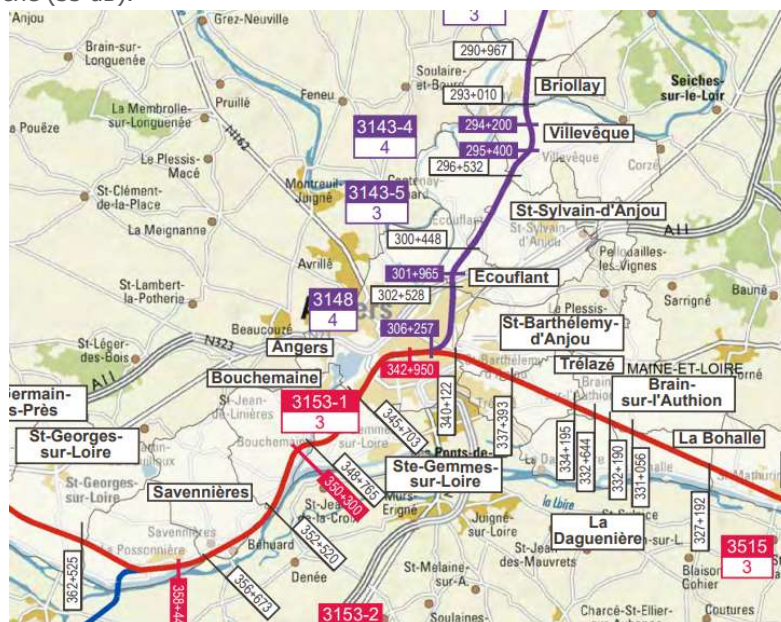
- Neige : Région A1 - altitude < 200m ;
- Vent : Région 2 - site normal ;
- Zone climatique : H2b – altitude < 400m ;
- Température extérieure conventionnelle de base = - 7°C.

## Contraintes techniques

### Acoustique

Un diagnostic acoustique « point 0 » a été réalisé compte tenu des équipements supplémentaires qui seront implantés sur le site : le rapport est joint en annexe 21 au programme.

La ligne ferroviaire est classée en catégorie 3 et elle affecte le site d'implantation du projet. Par conséquent, un isolement de façade renforcé sera recherché (33 dB).



## Sécurité incendie

Les bâtiments seront classés en code du travail (Code du travail : Chapitre VI : Risques d'incendies et d'explosions et évacuation (Articles R4216-1 à R4216-34) mais ne seront pas classés ERP. Toutefois, Le maître d'ouvrage souhaite que le bâtiment intègre certaines préconisations incendie complémentaires issues du règlement ERP à savoir :

- Stabilité au feu de la structure 1/2h
- Plancher haut locaux cuisine à traiter CF 1 heure
- Traitement des espaces de cuisson en grande cuisine ouverte ou fermée selon les cas
- Installation automatique incendie au-dessus des friteuses
- Arrêt d'urgence ventilation à proximité de la commande manuelle de désenfumage de la salle à manger
- Le maître d'ouvrage impose la mise en place d'un SSI de catégorie C avec alarme de type 2a pour gérer son alarme incendie sur le projet

Le projet devra également répondre aux critères de l'instruction militaire n°3100066/DEF/SGA/DRH-MD relative aux modalités de mise en œuvre de l'arrêté du 30 décembre 2014 relatif à l'organisation de la prévention et de la protection contre l'incendie au ministère de la défense

## Pollution pyrotechnique Eblé

L'étude pyrotechnique du Quartier Eblé est jointe en annexe au programme.

## Structure du bâtiment

Un diagnostic structure visant à déterminer les capacités portantes des différents éléments composant la structure du bâtiment a été réalisé et le rapport est joint en annexe 22 au programme. Ce rapport mentionne notamment les zones investiguées et les résultats s'y rapportant :

- De manière globale, nous obtenons une charge d'exploitation sensiblement égale à 250 daN/m<sup>2</sup> sur l'ensemble du bâtiment

Les locaux de cuisine du futur projet doivent respecter les charges d'exploitation définies dans l'Eurocode 1 : elles pourraient être de 500 kg/m<sup>2</sup> : à confirmer par les groupements

Dans le cadre du projet, il sera donc demandé aux groupements admis à concourir de prévoir :

- Les renforcements de structure nécessaires pour la mise en place de leur projet afin de respecter les charges d'exploitation conformes à l'Eurocode 1

### Charpente métallique

Si des éléments métalliques sont prévus d'être conservés ils doivent être justifiés en fonction des charges existantes ou nouvelles charges appliquées (isolation en toiture par exemple).

D'une manière générale, le groupement doit justifier tous les éléments structurels conservés et un dossier complet sur la structure est exigé sur l'ensemble des éléments existants.

## Séisme

Le bâtiment est situé en zone de sismicité 2 (aléa faible). En considérant l'ouvrage en catégorie IV (bâtiment indispensable à la sécurité nationale), les règles parasismiques seraient applicables sur celui-ci en cas de suppression de plus de 30% de surface de plancher à un niveau ou en cas de création de plus de 30% de SHON.

A priori, ces dispositions ne devraient pas être atteintes dans le cadre du projet et le souhait du maître d'ouvrage est de concevoir le projet sans l'imposition de ces contraintes.

## Réglementation thermique et environnementale

Le bâtiment répondra à la réglementation thermique globale sur l'existant (arrêté du 13 juin 2008) avec une exigence d'atteinte de la performance du niveau BBC rénovation (Cep-40%) ainsi qu'au décret tertiaire avec un objectif de -60% de consommation énergétique par rapport à l'existant. Une étude visant à respecter le décret tertiaire a été initiée par le maître d'ouvrage et sera transmise aux groupements retenus lors de la phase offre.

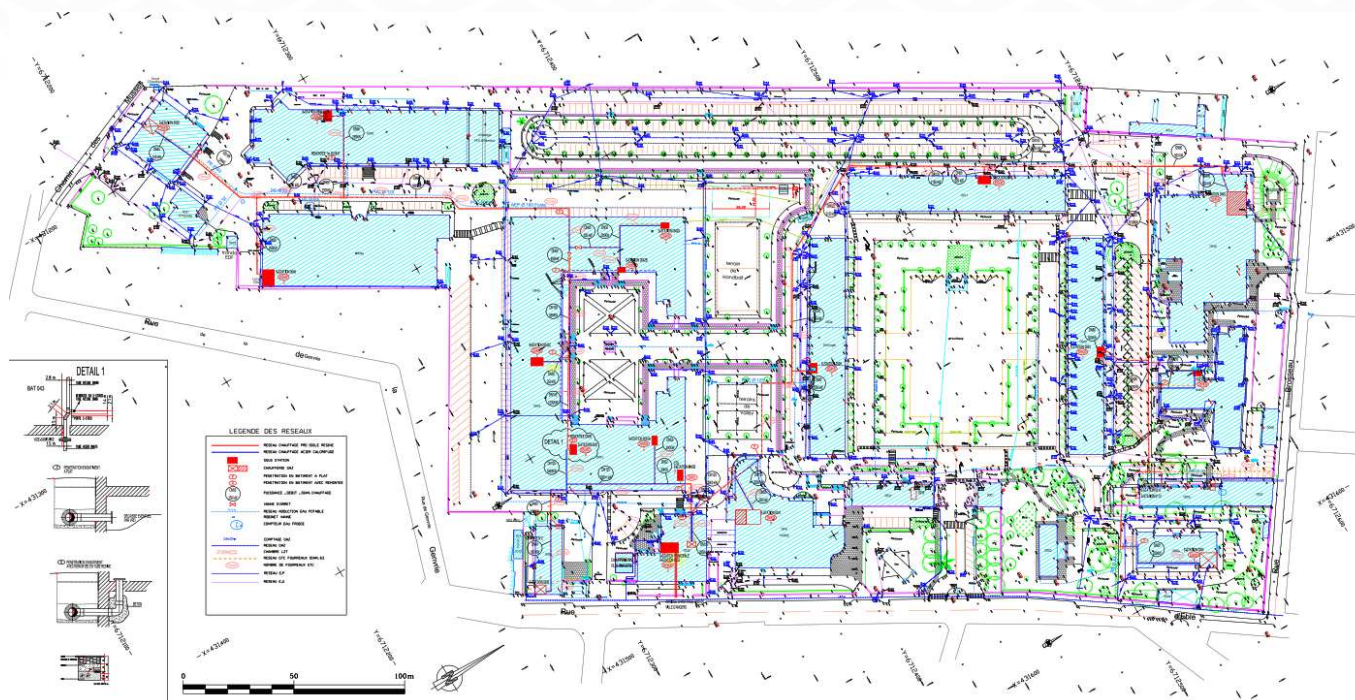
En outre, les ouvrages doivent répondre aux exigences suivantes liées au confort d'été : la température opérative intérieure en période d'occupation ne doit pas dépasser 28°C pendant plus de 2% du temps d'occupation (salles à manger, prestations, bar) et cette exigence sera à justifier à l'aide d'une simulation thermique dynamique embarquant le scénario météo 2040 RCP 4.5 du GIEC. Le groupement prévoira en base de son offre, des brasseurs d'air dans les salles à manger et le bar.



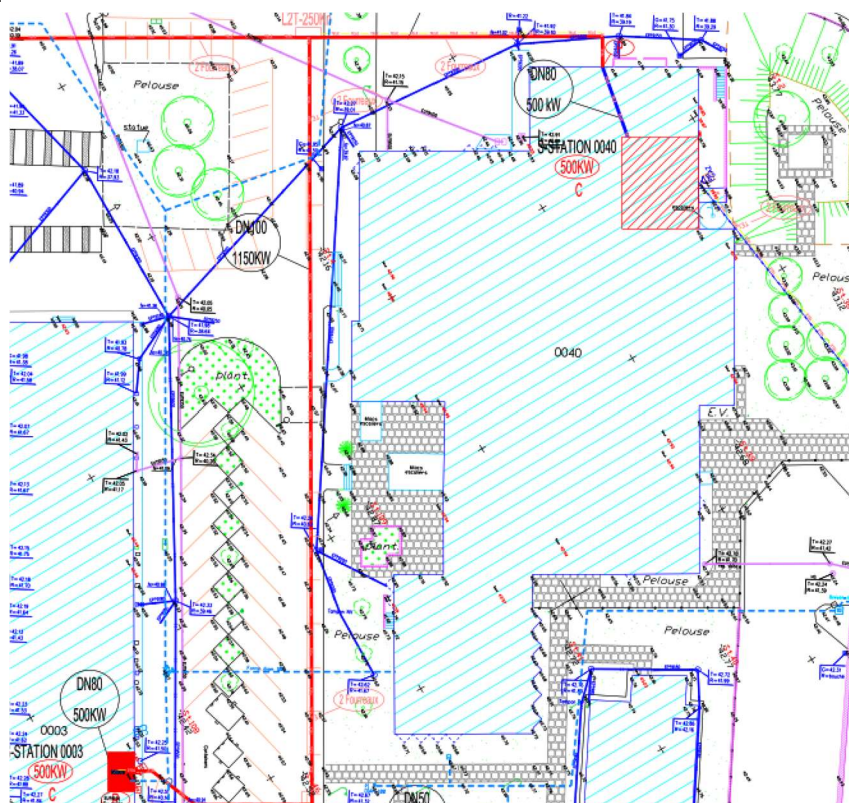
# Réseaux

## Plan des réseaux site Eblé

Le plan des réseaux en format informatique DWG est joint en annexe 2 au programme.



### Zoom sur bâtiment 040



L'ensemble des réseaux sont existants sur le bâtiment est déjà raccordé sur les réseaux :

- Réseau AEP : le bâtiment est raccordé depuis le local eau situé en sous-sol ;
- Réseau eaux pluviales : le bâtiment est raccordé au réseau d'eaux pluviales existant sur le site ;
- Réseau eaux usées : le bâtiment est raccordé au réseau d'eaux pluviales existant sur le site ;
- Réseau téléphonie : le bâtiment est raccordé depuis le local courant faible ;



- Réseau électrique : le bâtiment est raccordé depuis le local TGBT situé en sous-sol ;
- Réseau gaz : le tout électrique est souhaité pour la cuisine ;
- Réseau chauffage : le bâtiment est raccordé au réseau de chaleur du site depuis la sous-station située en sous-sol.

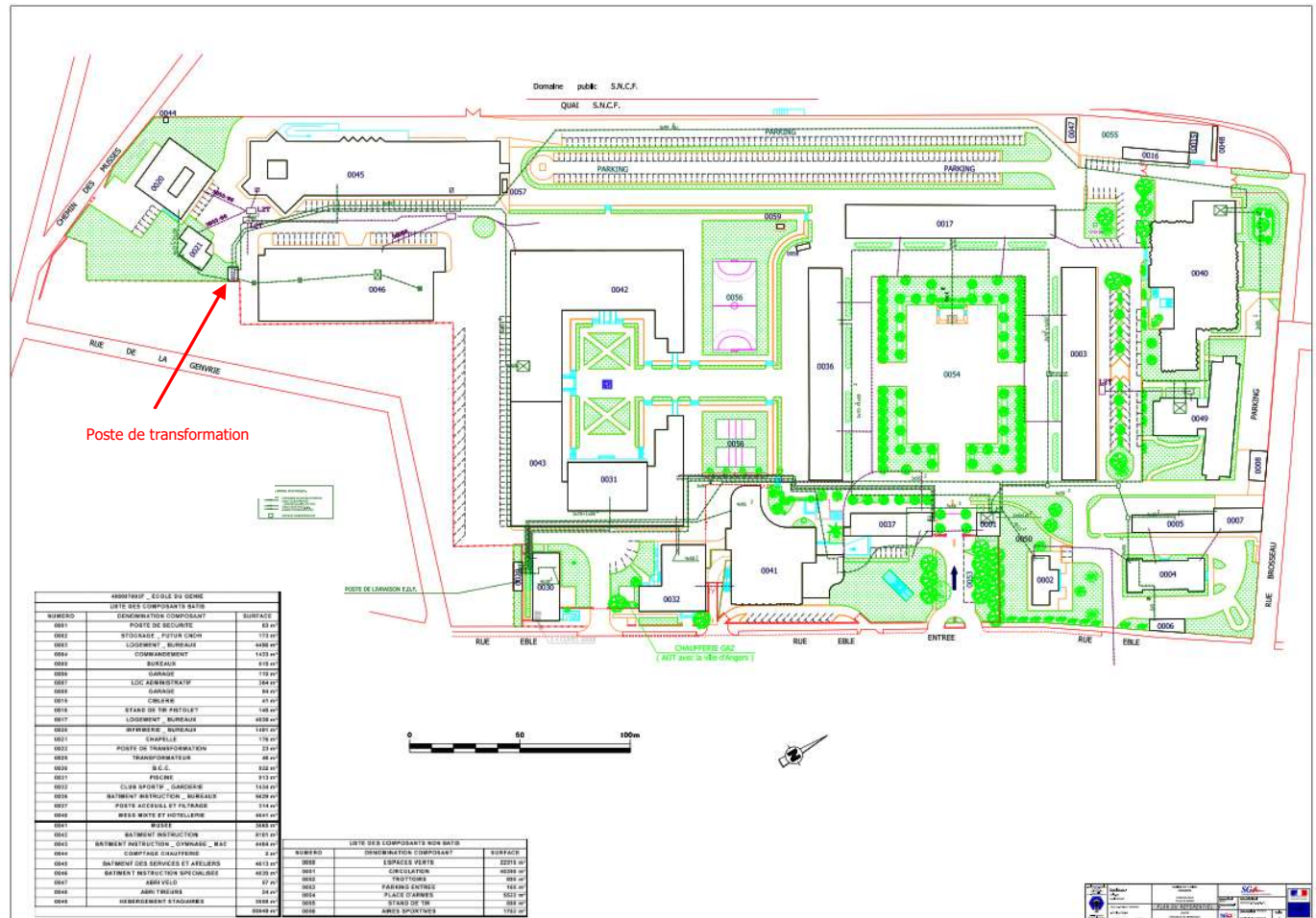
## Focus Courants faibles

Courant faibles : une Fiche d'Expression des Besoins et un Cahier des Clauses Techniques Particulières courants faibles de la DIRISI est joint en annexe au programme.

## Focus alimentation électrique

### Site Eblé (pour 040/041 et 032)

Le poste de transformation du site est situé dans le bâtiment 022. Le transformateur alimente via le parking, le bâtiment 040 qui possède un TGBT dédié dans un local situé en sous-sol du bâtiment. Pour information, il est précisé que ce TGBT alimente actuellement également le bâtiment hôtel qui est contigu au bâtiment 040. La dissociation des réseaux électriques alimentant l'hôtel sera réalisée en amont du projet du mess Eblé.



Pour la partie cuisine, le recours au tout électrique est souhaitable dans la mesure où il est moins sujet à la survenance de panne et de coupure de sécurité. Le mess d'Eblé dispose d'un transformateur de 500 kVA, avec une protection en tête de 1250 A coeff 0,6. Par conséquent, le bilan de puissance des projets des concepteurs (compris MRC) devra être fourni dès la remise des offres de façon à s'assurer que la puissance disponible sur le site est suffisante.

## Focus chauffage

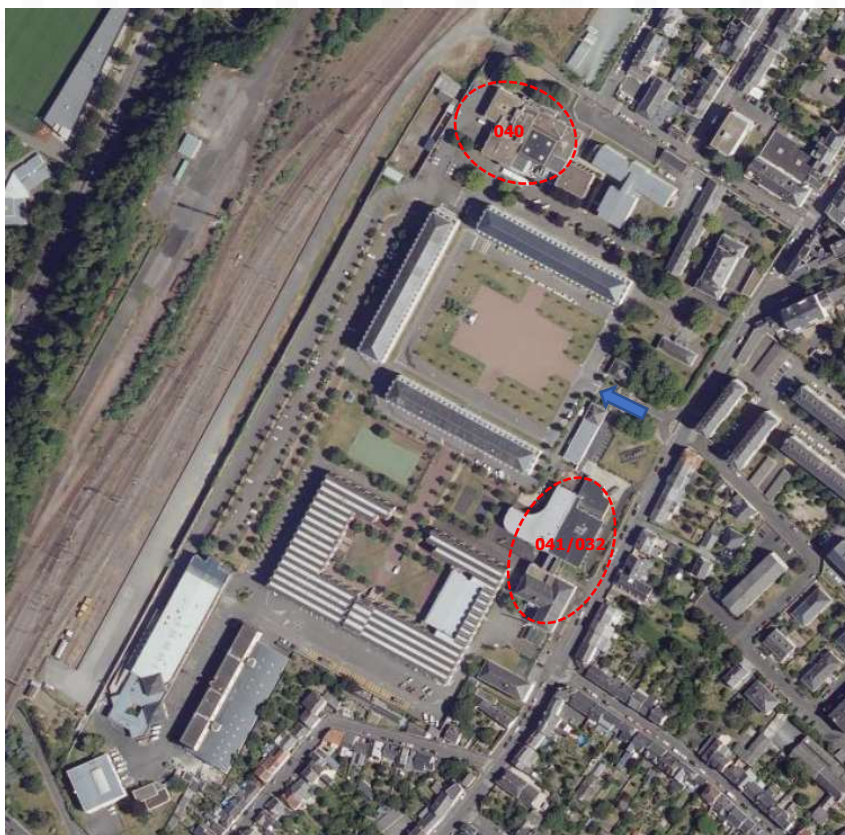
### Site Eblé bâtiment 040

Le chauffage du mess existant est réalisé à partir d'une sous-station dédiée pour le bâtiment d'une puissance de 500 kW. Cette sous-station est située en sous-sol du bâtiment 040 et elle alimente également le bâtiment hôtel. Pour information, des travaux de dissociation des réseaux sont en cours de réalisation entre la partie hôtel et la partie restaurant.

Il est attendu de la part du concepteur, la fourniture d'une étude d'approvisionnement en énergie réglementaire qui présentera les différentes solutions envisageables pour le projet avec ses avantages/inconvénients, la faisabilité technique, les investissements et les temps de retour sur investissement. Il appartient au concepteur de prévoir les installations de chauffage du bâtiment de sorte à pouvoir fonctionner avec un régime d'eau à basse température (PAC, géothermie ou autre).

## 2.7 CONTEXTE URBAIN

L'accès principal à la caserne Eblé est situé rue Eblé à Angers :



## 3. AUDIT DU BATIMENT 040 EXISTANT EBLE

### 3.1 DESCRIPTIF CLOS COUVERT

- Le bâtiment 040 a été construit en 1976 sur sous-sol partiel et vide sanitaire, RdC, R+1 et R+2 partiel. Il est réalisé en béton armé en système poteaux poutres avec planchers béton intérieurs. Les fondations du bâtiment ne sont pas connues mais supposées superficielles compte tenu de la présence de sous-sol ;
- Les revêtements de façade sont en enduit ou en parement de briquettes collées et en bac acier pour les parties dont les briquettes se sont décollées et ont été recouvertes ;
- Les toitures sont réalisées en toiture terrasse avec étanchéité de type membrane + protection par gravillons ou toiture terrasse avec étanchéité bicouche élastomère pour les parties restructurées. La partie centrale du bâtiment comprenant le hall est couverte avec une charpente métallique et toiture en bac acier ;
- Les menuiseries extérieures et les verrières sont en aluminium en simple vitrage.

Il est à noter que le bâtiment 040 inclus également un hôtel contigu au mess construit sur R+1 et séparé par un joint de dilatation.

#### Points faibles constatées :

- Les parements de façade en briquettes se détachent ;
- Les étanchéités des toitures terrasse non remplacées à ce jour sont vieillissantes ;
- Les menuiseries extérieures sont hors d'âge et présentent de piètres qualité thermique ;
- Les verrières existantes sont hors d'âge, sont de très mauvaise qualité thermique et ne sont pas étanches (infiltrations d'eau).

### 3.2 DESCRIPTIF SECOND OEUVRE

#### Locaux cuisine

- Sol : carrelage ;
- Revêtement muraux : faïence et peinture ;
- Plafond : peinture ;
- Portes : les huisseries bois existantes sont anciennes.

#### Locaux salles à manger – bar – locaux administratifs

- Sol : carrelage et linoléum ;
- Revêtement muraux : peinture, toile ;
- Plafond : faux plafond.

#### Locaux sanitaires et vestiaires

- Sol : carrelage ;
- Revêtement muraux : faïence et peinture ;
- Plafond : peinture et faux plafond.

#### Points faibles constatées

L'ensemble des partitions intérieures sont en état d'usage et leur remplacement est à prévoir.

### 3.3 DESCRIPTIF LOTS TECHNIQUES

#### Electricité

- Présence d'un poste de transformation en sous-sol du bâtiment qui dessert également les installations de l'hôtel ;
- Les installations SSI sont commune entre le mess et l'hôtel.

**Points faibles :** Les installations sont d'origine (1976) et devront être redistribuées entièrement.

#### Chauffage - ECS - ventilation

- Le chauffage des locaux est réalisé à partir d'une sous-station de chauffage urbain situé en sous-sol du bâtiment ;

- Les installations de sous-station sont en bon état général (circuits, pompes, vannes et régulateurs) ;
- La sous-station dessert également les locaux de l'hôtel ;
- Le circuit plancher chauffant du hall ne fonctionne pas ;
- Les installations de ventilation sont situées en toiture terrasse, non abritées et certains extracteurs sont hors service ;
- L'ECS est produite à partir de la sous-station mais la température de départ ne semble pas suffisante pour palier au risque légionellose.

**Points faibles :**

- Circuit plancher chauffant non fonctionnel ;
- Non dissociation des installations de l'hôtel ;
- Installations de ventilation vétustes ;
- Risque légionnelle.

## **Locaux cuisine**

**Points faibles :**

- Organisation des locaux de la cuisine sur 3 niveaux : stockage en sous-sol, locaux personnel et déchets à RdC, production et distribution à R+1 ;
- Le revêtement de sol en béton au sous-sol n'est pas pourvu d'un revêtement type carrelage ou peinture anti-poussière ;
- Croisement circuit personnel (problème accès aux tenues propres) ;
- Nombreuses traces d'infiltration sur les dalles de faux plafond (distribution et sous-sol) ;
- Des huisseries bois sont inadaptées aux locaux à forte hygrométrie ;
- Les peintures sont craquelées en de nombreux endroits et des traces de moisissures sont visibles en certains endroits (plonge batterie) ;
- Absence de siphon de sol dans les locaux du sous-sol, au niveau du quai de réception, également absent en préparation froide et sous dimensionnés dans les autres locaux (zone de réception, légumerie, plonge) ;
- Absence de local de stockage de la batterie propre ;
- Absence de ventilation de certains locaux (entretien) ;
- Les locaux de stockage en sous-sol pour les chambres froides ne permettent pas d'assurer un entretien correct.



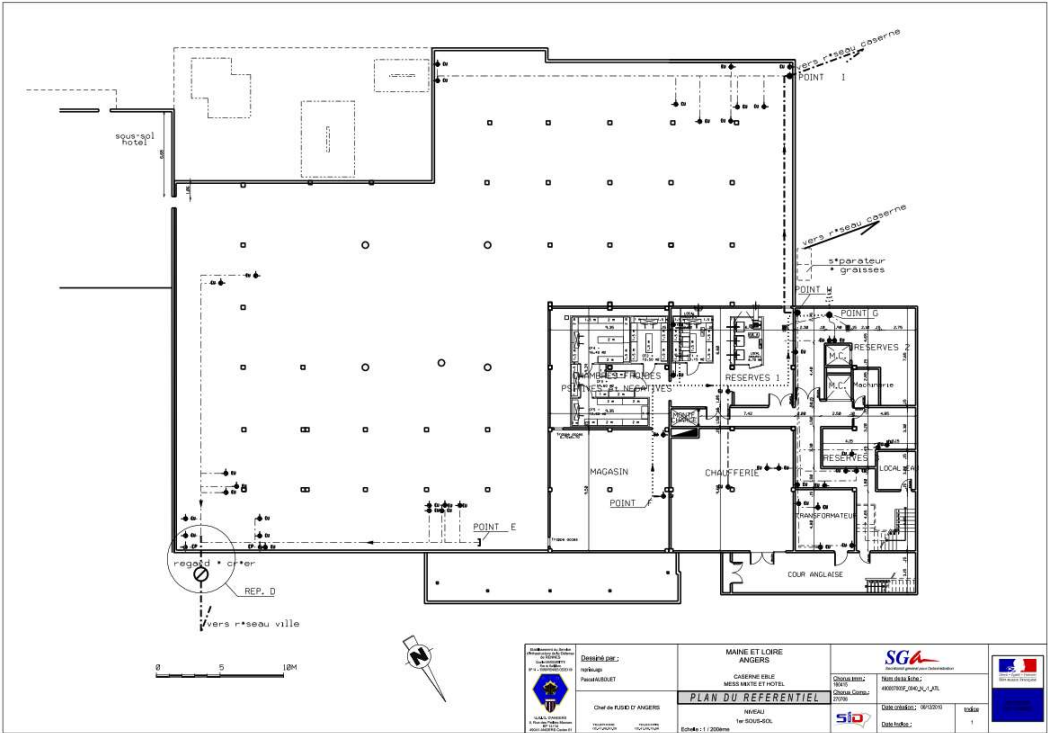
### 3.4 SURFACES DES LOCAUX DE LA RESTAURATION ACTUELLE

| Niveau               | Désignation                            | Surface m²  |
|----------------------|--|-------------|
| -1                   | Dégagement                             | 56          |
| -1                   | Local transformateur                   | 22          |
| -1                   | Local Eau                              | 9           |
| -1                   | chaufferie                             | 92          |
| -1                   | Réserve 3                              | 25,2        |
| -1                   | Réserve 1                              | 53,7        |
| -1                   | Réserves 2                             | 53,7        |
| -1                   | Machinerie                             | 5,5         |
| -1                   | Magasin                                | 86          |
| -1                   | Chambre froides positives              | 33,25       |
| -1                   | Chambre froide négatives               | 29          |
| -1                   | local groupes                          | 8,7         |
| <b>Total -1</b>      |  | <b>474</b>  |
| RdC                  | Hall                                   | 500         |
| RdC                  | Vestiaires sanitaires élèves           | 46          |
| RdC                  | Foyer                                  | 86          |
| RdC                  | Bar                                    | 85          |
| RdC                  | Vestiaires sanitaires hommes et femmes | 90          |
| RdC                  | Administration                         | 285         |
| RdC                  | Salle prestation cocktail              | 91          |
| RdC                  | Rangement prestation                   | 43          |
| RdC                  | Locaux rangement                       | 89          |
| RdC                  | Office prestation                      | 32          |
| RdC                  | Bureau magasinier                      | 14          |
| RdC                  | Sanitaire quai                         | 3           |
| RdC                  | Vestiaires sanitaires femmes cuisine   | 32          |
| RdC                  | Vestiaires sanitaires hommes cuisine   | 30          |
| RdC                  | Réception denrées                      | 23          |
| RdC                  | Linge propre                           | 10          |
| RdC                  | Linge sale                             | 10          |
| RdC                  | Locaux poubelles                       | 47          |
| <b>Total RdC</b>     |  | <b>1516</b> |
| R+1                  | Dégagement hall                        | 140         |
| R+1                  | Salle prestation                       | 88          |
| R+1                  | Salle à manger cadres                  | 348         |
| R+1                  | Salle à manger EVAT                    | 127         |
| R+1                  | Salle à manger stagiaires              | 171         |
| R+1                  | Aire débarassage                       | 103         |
| R+1                  | Distribution                           | 235         |
| R+1                  | Déboitage/déconditionnement            | 27          |
| R+1                  | Laverie                                | 78          |
| R+1                  | Plonge batterie                        | 12          |
| R+1                  | Bureau chef                            | 12          |
| R+1                  | Dégagement cuisine                     | 17          |
| R+1                  | Préparation froide                     | 45          |
| R+1                  | Préparation chaude                     | 81          |
| <b>Total R+1</b>     |  | <b>1484</b> |
| R+2                  | Salon général                          | 101         |
| <b>Total R+2</b>     |  | <b>101</b>  |
| <b>Total général</b> |  | <b>3575</b> |

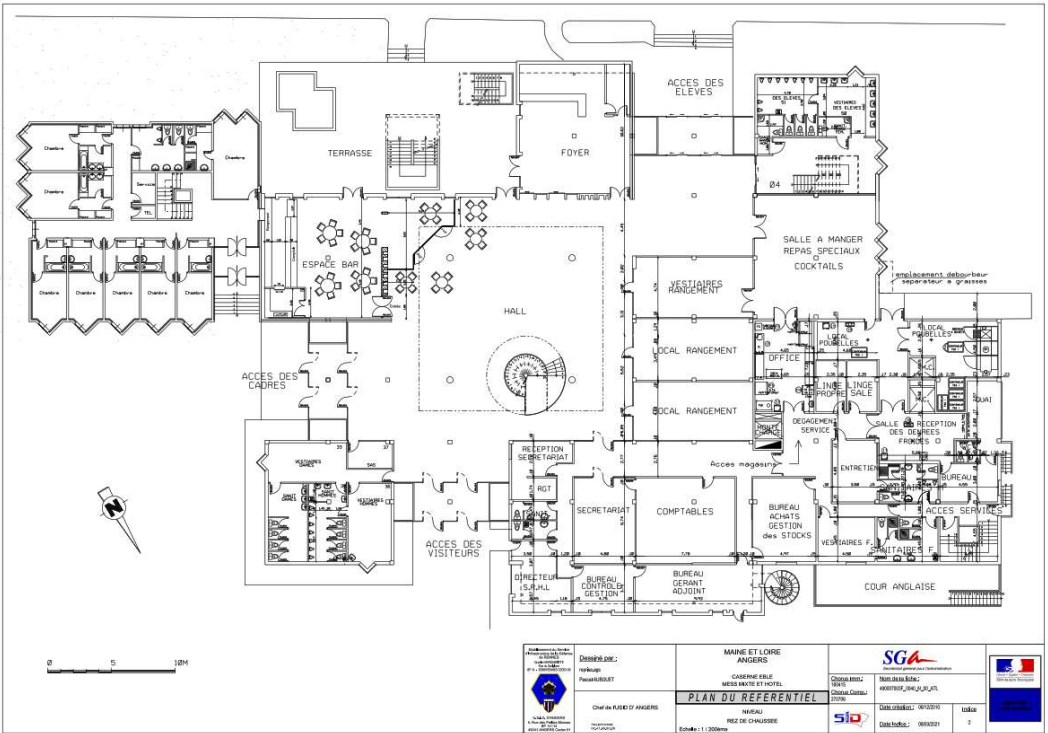
Les surfaces allouées au mess totalisent 3 575 m².

### 3.5 PLANS DU BATIMENT

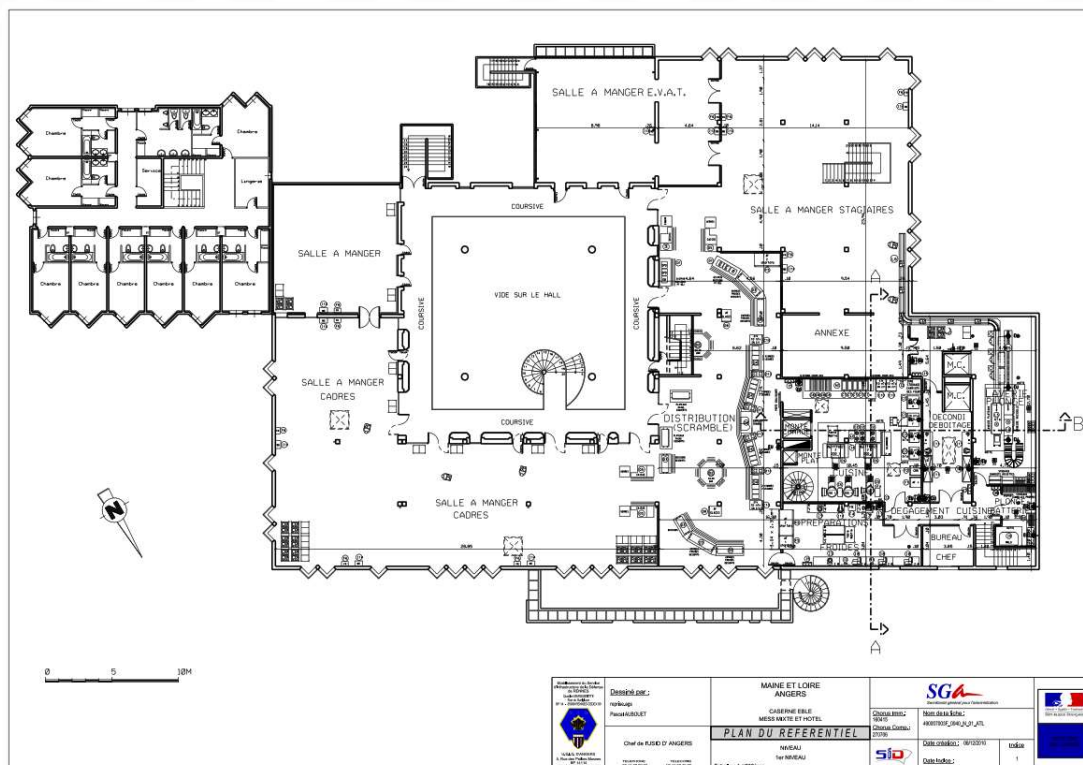
#### Sous-sol



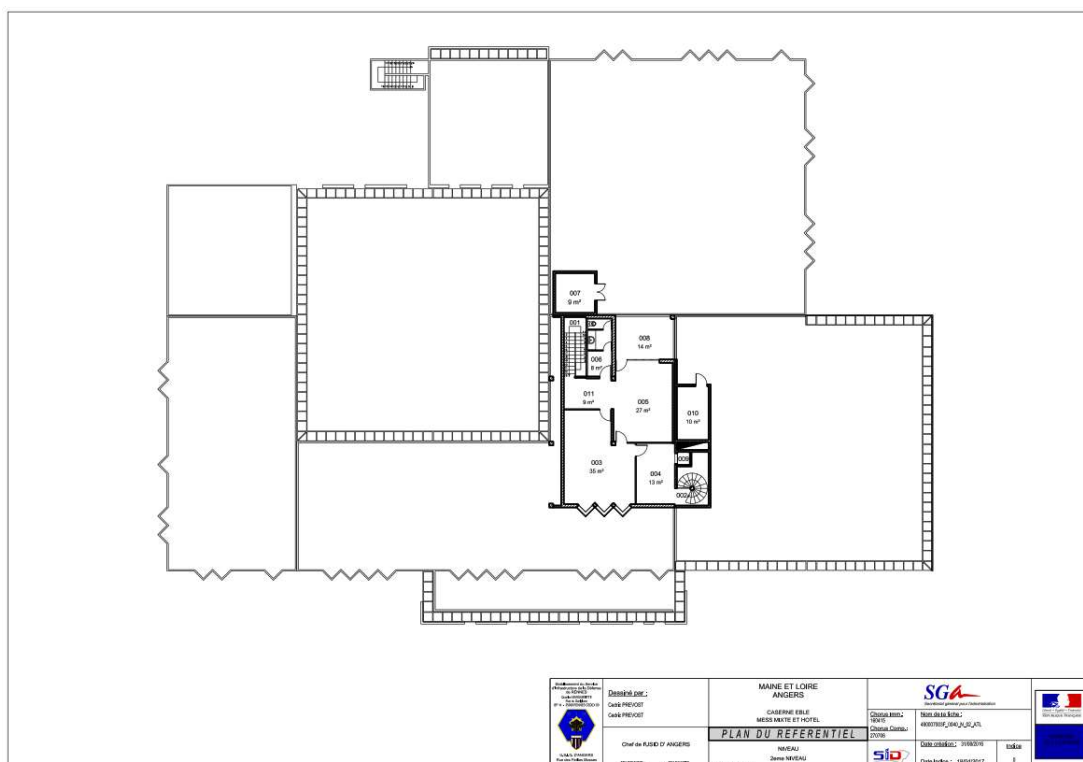
#### RdC



**R+1**



**R+2**



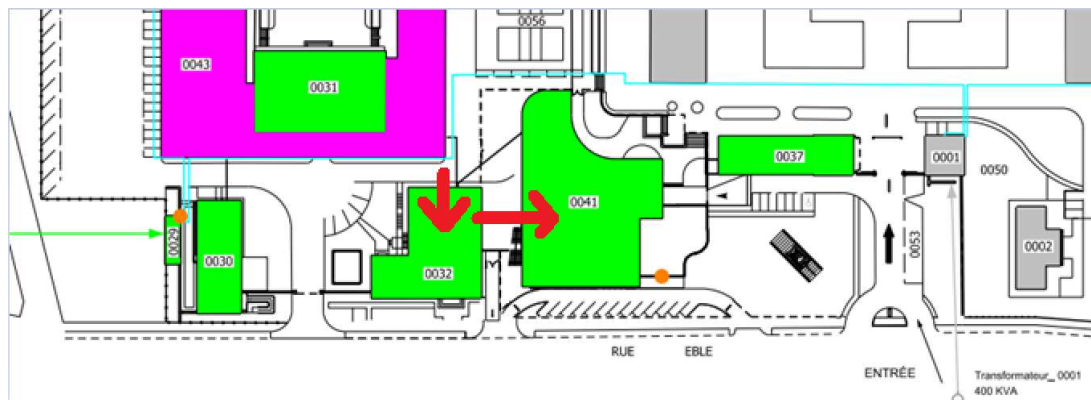
## 4. LA RESTAURATION PROVISOIRE

La création d'un mess provisoire sur le site Eblé est nécessaire durant toute la durée des travaux de restructuration du bâtiment existant. La jauge de la restauration provisoire tient compte du fait que les travaux sur le restaurant Berthezène sont achevés et que celui-ci peut être utilisé à pleine capacité.

### Mess provisoire

La mise à disposition d'une partie de bâtiments a été entérinée pour pouvoir assurer la restauration provisoire :

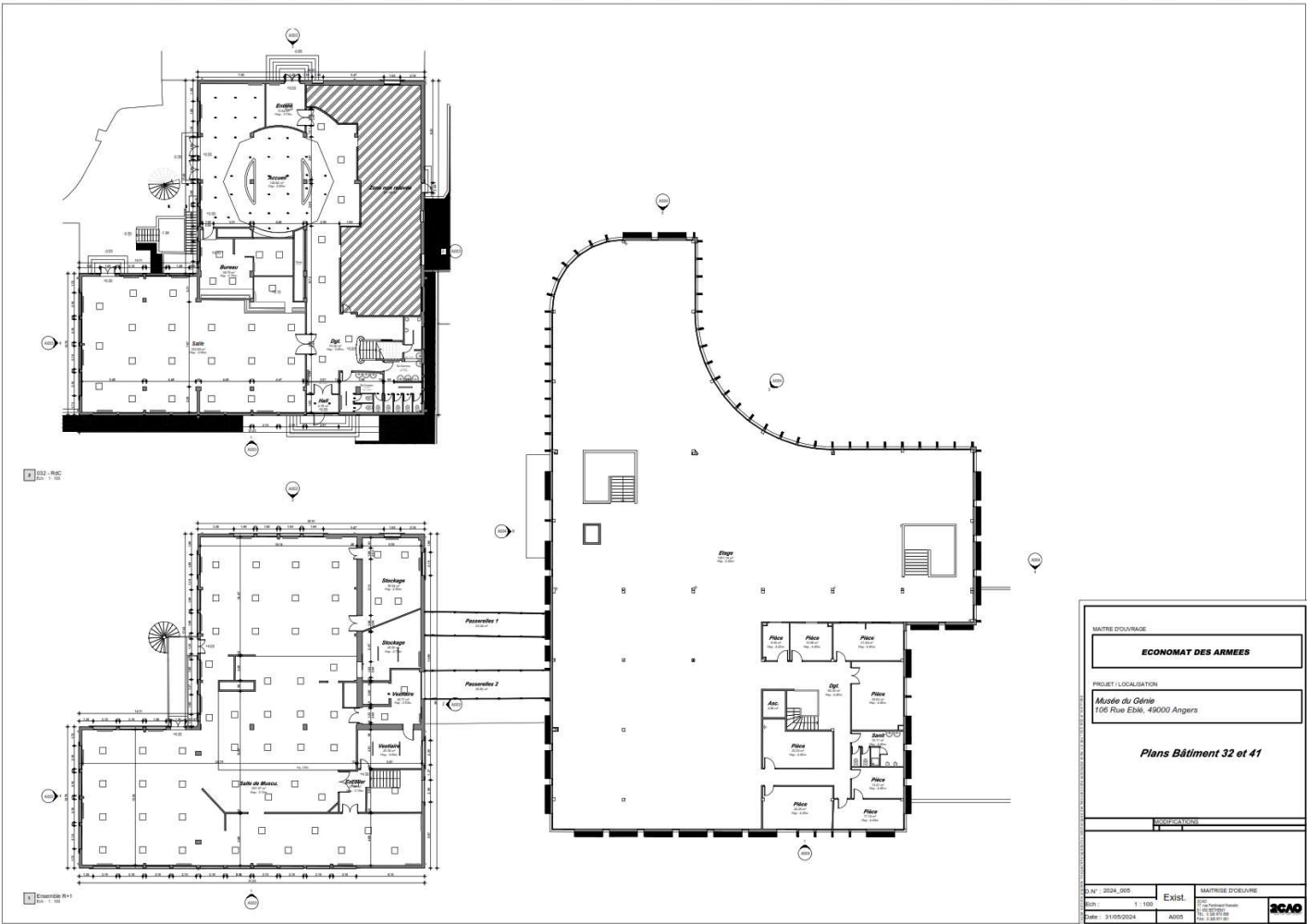
- R+1 du bâtiment 041 (situé au-dessus du musée du Génie). Il s'agit de l'espace de production et de distribution d'un ancien mess.
- RdC du bâtiment 032 (surface partielle)
- R+1 du bâtiment 032 (en lien avec le R+1 du bâtiment 041 via 2 passerelles : surface partielle)





Plan des bâtiments

RdC bâtiment 032 et 041



Les surfaces associées

R+1 bâtiment 041

| Niveau    | Désignation    | Surface m² |
|-----------|----------------|------------|
| R+1       | Salle à manger | 1163       |
| R+1       | Dégagement     | 50         |
| R+1       | Local 003      | 24,43      |
| R+1       | Local 004      | 17,27      |
| R+1       | Local 005      | 13,07      |
| R+1       | Local 006      | 23,21      |
| R+1       | Ascenseur      | 3,28       |
| R+1       | Local 009      | 14,5       |
| R+1       | Local 010      | 28,9       |
| R+1       | Local 011      | 21,16      |
| R+1       | Local 012      | 12,64      |
| R+1       | Local 013      | 7,87       |
| Total R+1 |                | 1379       |

RdC et R+1 bâtiment 032

La surface de plancher s'établit à 700 m² par niveau soit 1 400 m² au total dont seulement une partie est mise à disposition pour la fonction restauration/loisirs.

## 5. LE PROGRAMME

### 5.1 PRESTATIONS ET SERVICES

#### Restauration Régaliennne

- Mode de production des repas en cuisine traditionnelle ;
- Petit déjeuner : 7/7 jours (en moyenne 25 pax le week-end) ;
- Déjeuner : Restauration self – 7/7 jours ;
- Dîner : Restauration self – 7/7 jours.

#### Restauration alternative (type restauration rapide sur place et/ou à emporter)

- L'implantation d'une offre de restauration alternative est souhaitée (compte tenu de son potentiel sur un site de cette taille, elle s'implantera dans un espace dédié). Capacité d'accueil globale sur le service du Midi : 70 pax.

#### Restauration opérationnelle

- 15 pax en moyenne sont alimentés quotidiennement en restauration déportée sur le camp de Saint Jean de Linière situé à 15 km du quartier Eblé. Ce besoin sera traité en liaison froide.

#### Compléments alimentaires

- Des compléments alimentaires devront être délivrés une fois par semaine (enlèvement au restaurant) :
  - Denrées et/ou boissons pour 30 à 350 pax (Sentinelle / Prépa OPS / Stage FOS ...).

#### Prestations particulières de rayonnement

- Le futur bâtiment doit permettre d'assurer les prestations particulières suivantes liées au rayonnement de la base :
  - Petits déjeuners et pauses café, déjeuners et dîner, apéritifs, cocktails et buffets liés au rayonnement du site
  - Les repas de travail des autorités.

#### Repas des chefs de formations administratives

- La salle à manger régaliennne permettra d'accueillir, au quotidien, dans un espace dédié (séparation par des claustras) les tablées des chefs de formations administratives (prévoir 6 tables de 6 personnes). Les chefs d'unités seront préalablement passés au self pour composer leurs plateaux.

#### Bar/foyer

- Un bar doit être intégré au projet (ouvert le midi du lundi au vendredi et le soir du lundi au jeudi) – Capacité d'accueil en simultané estimée par le GSBdD à 80 pax – CA annuel prévisionnel : 200 k€ HT ;
- Un espace détente connecté (outils numériques) incluant des jeux, un baby-foot et/ou billard un espace TV ... permettra de partager également des moments de convivialité au sein du bar ;
- Terrasse en extérieure.

#### Boutique

- La création d'une boutique est également attendue (CA annuel actuel environ 10 k€). Un corner dédié (20 à 30 m²) dans l'espace bar/foyer permettra de proposer la gamme des produits suivants :
  - Produits d'hygiène et de la vie courante
  - Fournitures scolaires
  - Confiserie / biscuiterie
  - Articles paramilitaires
  - Articles de représentation et identitaires
  - Des produits locaux et adaptés à la demande locale complètent l'offre
- Une attention particulière sera portée sur les accès, dans un même espace, au bar d'une part et au corner boutique d'autre part pour ne pas perturber la fluidité du service au bar.

## 5.2 DIMENSIONNEMENT DU PROJET POUR LA RESTAURATION REGALIENNE QUARTIER EBLE (SELF ET RESTAURATION ALTERNATIVE)

Total des personnels abonnés à la restauration pour le quartier Eblé s'établit à **1185 pax permanents**.

En tenant compte du taux de pénétration déjeuner de 70,53% le nombre repas du midi est de **836**.

Production : le restaurant sera dimensionné pour couvrir un **besoin journalier de 1091 repas (midi + soir)**

Distribution et espaces de consommation :

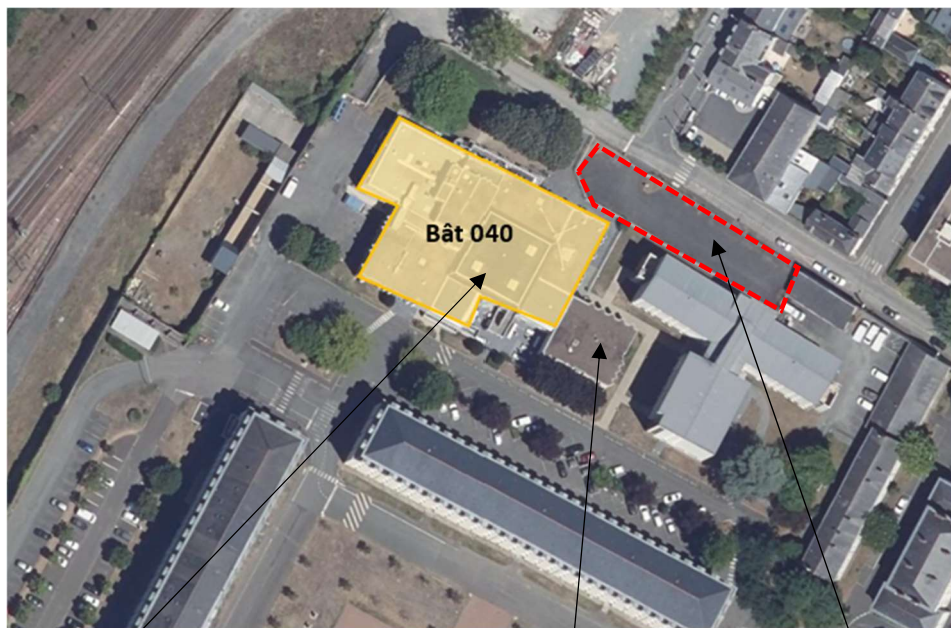
- Le restaurant sera dimensionné pour une fréquentation, sur le service du midi, de 836 pax dont :
  - **710 pax** (85%) en restauration self (50% du flux attendu sur la ½ heure de pointe, soit 355 pax) ;
  - **126 pax** (15%) en restauration alternative (50% du flux attendu sur la ½ heure de pointe, soit 63 pax).

Il ne pourra pas être envisageable d'échelonner les flux.

## 5.3 EMPRISE DEDIEE AU PROJET

### Bâtiment 040 Mess

Emprise réhabilitation du restaurant existant.



Emprise bâtiment à restructurer

Hôtel

Emprise pour l'installation des installations de chantier

### Bâtiments 032 et 041 Mess provisoire (repas livrés en liaison froide)

Création d'un mess provisoire le temps des travaux de restructuration du bâtiment 040 :

- Mise à disposition de l'étage du bâtiment 041 et partiellement le RdC et R+1 du bâtiment 032 ;
- Les bâtiments sont reliés par 2 passerelles qui seront utilisées dans le projet de mess provisoire.





## 5.4 SCHEMAS FONCTIONNELS MESS

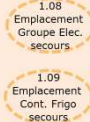
Le schéma qui suit est le schéma idéal vers lequel doit tendre le projet. Compte tenu que le projet consiste en une restructuration globale d'un bâtiment existant, des adaptations au schéma idéal pourront être autorisées par la maîtrise d'ouvrage.

## 08. PERSONNEL SRC



08.10 aire de stationnement  
nb places en fonction effectifs

## 01. RECEPTION



## 02. STOCKAGE

## 03. PRETRAITEMENT

## 04. PRODUCTION

## 05. DISTRIBUTION

## 10. CLIENTS

## 08. PERSONNEL SRC PP-RA & BAR (si besoin, voir Abaques surfaces)

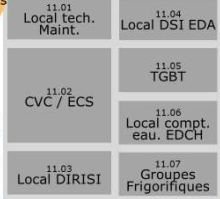


Mis à jour le 11.10.2023

## Restaurant Eblé



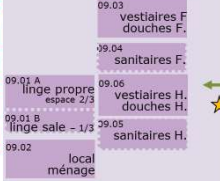
## 11. LOCAUX TECHNIQUES



## 07. DECHETS



## 09. PERSONNEL AUTRE (sous-traitant de la SRC) Vers 05/06/07/10

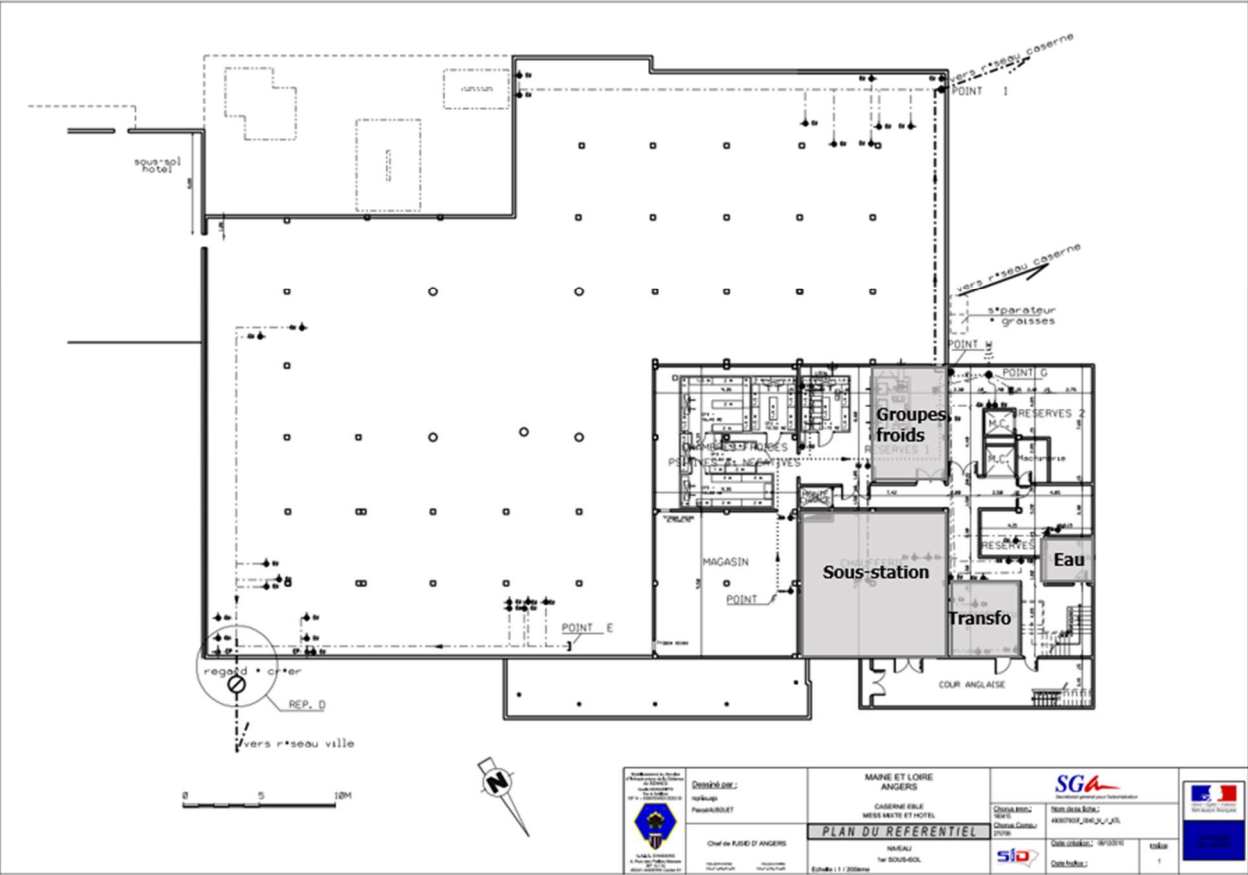


### LEGENDE

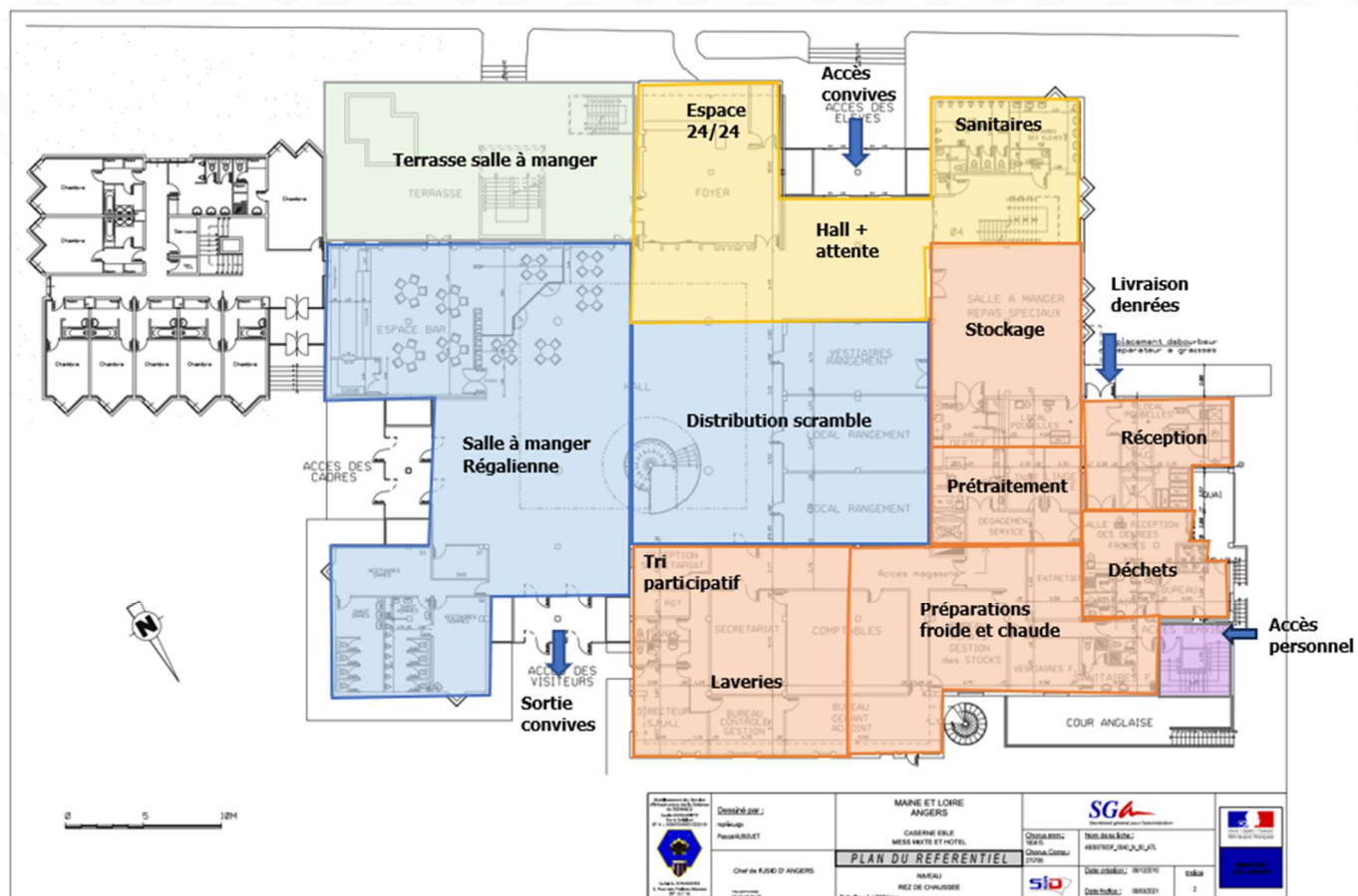


# Schémas d'aménagement imaginés au stade programme

## Sous-sol



RdC

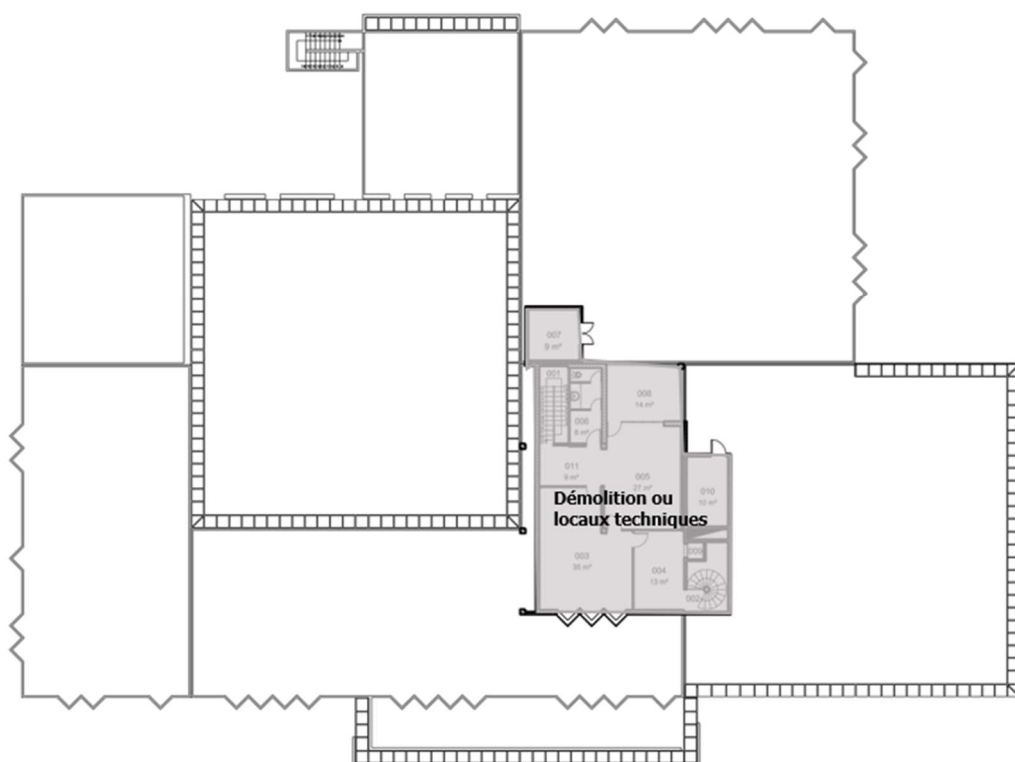


R+1





R+2



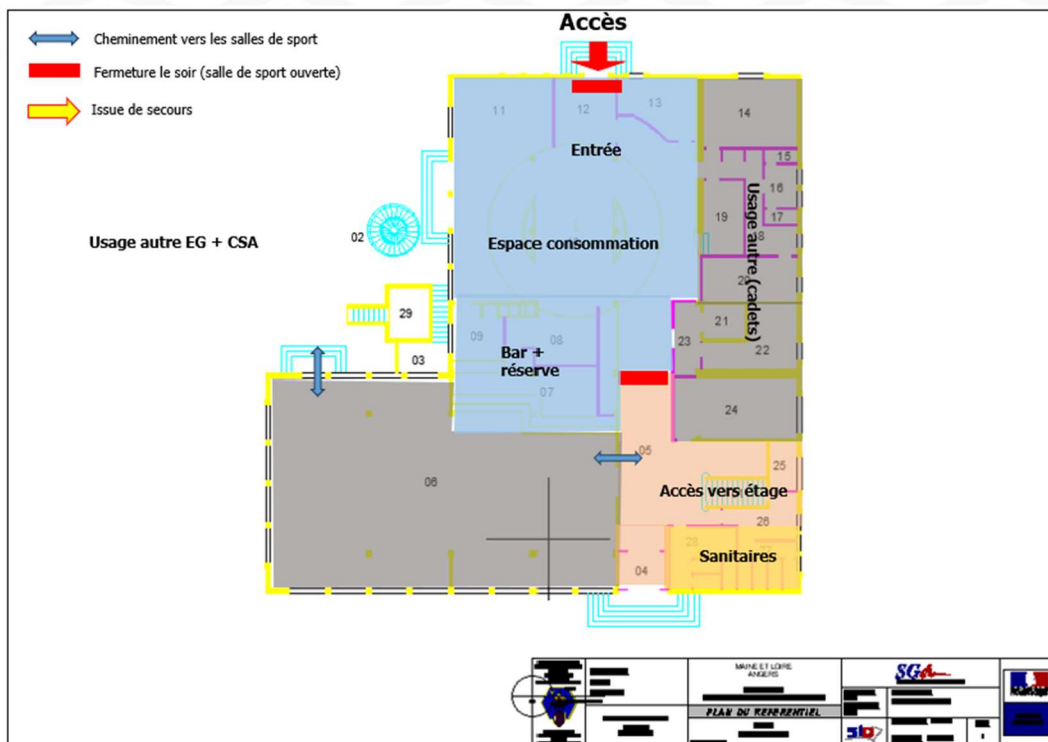
|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <br>MAIRIE D'ANGERS<br>49100 ANGERS<br>02 47 71 10 00<br>02 47 71 10 01 | Dessiné par :<br>Cédric PREVOST<br>Cédric PREVOST<br><br>Chef de l'USO D'ANGERS | MAIRIE D'ANGERS<br>CASERNE EBLE<br>MESS MIXTE ET HOTEL<br><br><b>PLAN DU REFERENTIEL</b><br>Niveau<br>Zone NEVEAU<br>Echelle : 1/200 | <br>Service Général de l'Administration<br>Chef de la Section :<br>Christophe BOUTIER<br>Chef de la Section :<br>Christophe BOUTIER | <br>MAIRIE D'ANGERS<br>49100 ANGERS<br>02 47 71 10 00<br>02 47 71 10 01 |
|  |   |  |  |  |

## Schémas d'aménagement restauration provisoire

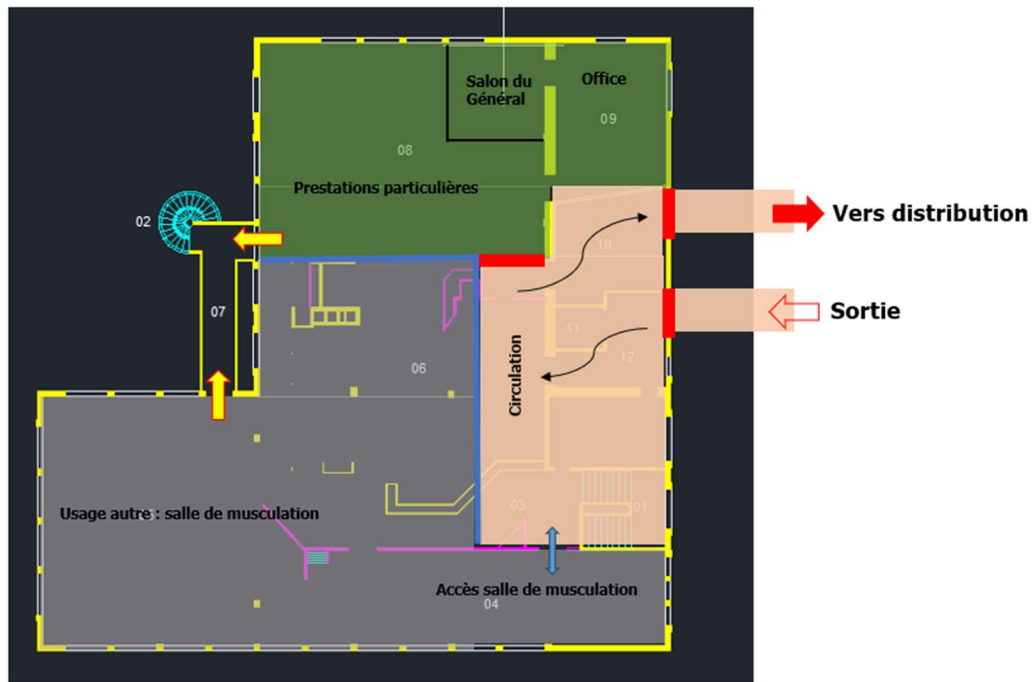
### Hypothèse d'implantation

Les schémas qui suivent représentent une illustration de la possibilité d'aménagement du mess provisoire. Les groupements restent libres de proposer d'autres aménagements à partir du moment où ceux-ci respectent les fonctionnalités demandées. Il est à noter que les schémas proposés ont fait l'objet d'une validation de l'EDA et du Minarm. D'autre part, le RdC du bâtiment 041 accueille le musée du Génie qui est en fonctionnement, par conséquent, les travaux devront minimiser au maximum les nuisances de chantier et il ne sera pas possible de faire transiter des fluides ou réseaux via le musée. En ce qui concerne le bâtiment 032, il est également précisé que seule une partie du RdC et de l'étage sont mis à disposition du projet et que d'autres activités (salle de musculation, cadets, etc...) ont lieu dans le bâtiment. Ces activités doivent pouvoir être réalisées en dehors des horaires d'ouverture du mess, par conséquent, des fermetures d'accès au mess sont à prévoir.

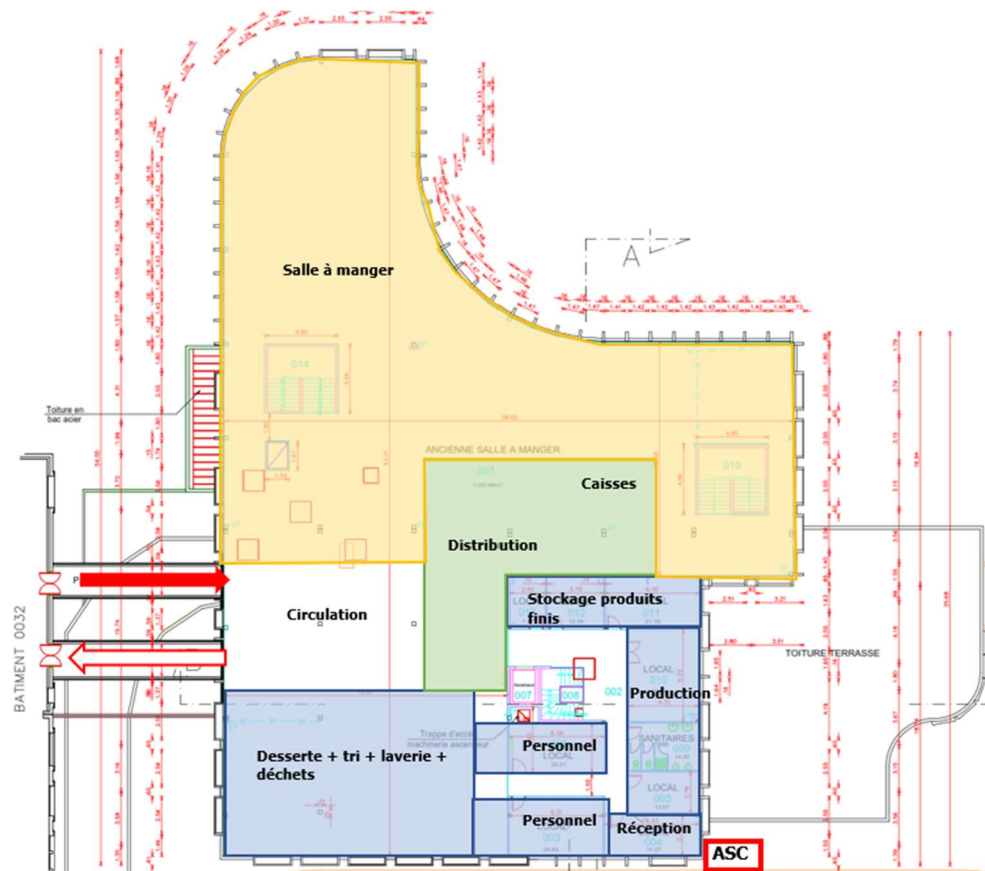
### Bâtiment 032 RdC



## Bâtiment 032 R+1



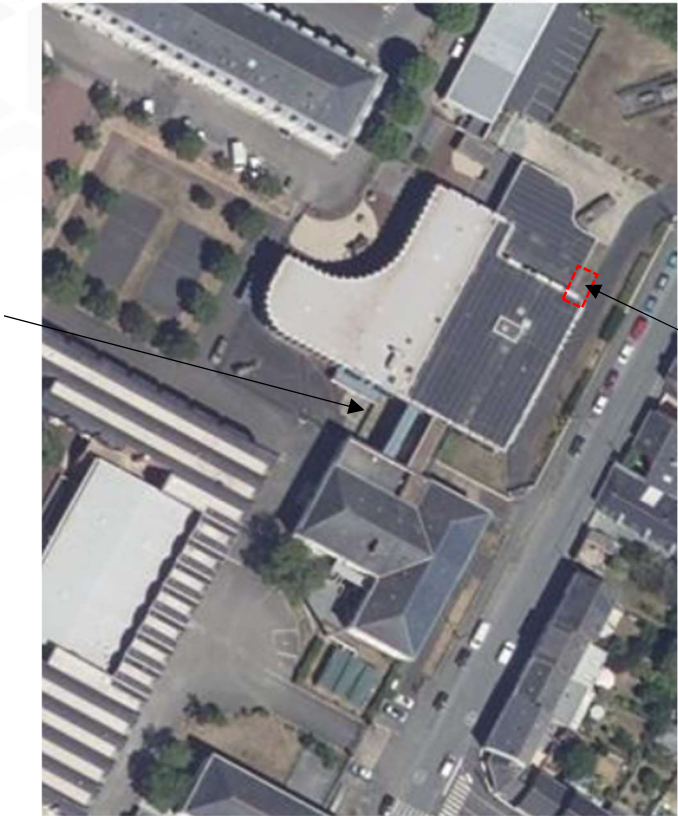
## Bâtiment 041 R+1





**Implantation possibles pour GES et container frigorifique**

Implantation possible  
GES et container



Ascenseur

## 5.5 LES TRAVAUX PREVUS DANS LE PROJET

Les installations devront être livrées « clé en main » prêtes à fonctionner dès la réception sans autre intervention.

Le projet doit notamment intégrer la conception et la réalisation des ouvrages et équipements tous corps d'état (y compris les réseaux dont courants faibles), la signalétique intérieure et extérieure, les aménagements paysagers intérieurs et extérieurs, les VRD.

Le projet doit intégrer la conception des mobiliers et de la cuisine (agencement des locaux avec leurs équipements suivant annexe 9 du programme) ainsi que les alimentations et attentes nécessaires pour les différents matériels de restauration collective qui seront commandés et installés par le maître d'ouvrage.

Font partie des prestations :

- Les travaux résultant des obligations du Maître d'ouvrage au regard du code du travail envers le personnel chargé de l'exécution des travaux de construction ;
- Les travaux tous corps d'état compris toutes les sujétions résultant des observations du contrôleur technique et du coordonnateur SPS ;
- Les équipements liés au bâti ou servant au process type signalétique, patères, matériels de sécurité, mobilier urbain, etc... ;
- Les travaux d'adaptation au terrain, Voirie et Réseaux Divers (VRD), les accès, les aménagements extérieurs (terrasses), les espaces verts ;
- Le matériel de restauration collective MRC issu du réemploi (et/ou reconditionné) si le maître d'ouvrage fait le choix de mettre en œuvre ce type de MRC ;

En revanche les éléments suivants ne font pas partie du programme :

- Le matériel de restauration collective MRC neuf ;
- Le mobilier ;
- Les déménagements liés au mobilier des différents espaces

### Contraintes d'exécution

Il est porté à l'attention du concepteur le contexte particulier de projet au sein d'un établissement de l'armée. Les travaux se déroulant en enceinte militaire, les accès au site sont restreints. Ils nécessitent l'obtention d'autorisations spécifiques et l'anticipation de ces démarches préalables à l'acquisition des autorisations. Le concepteur est responsable de cette contrainte aussi bien pour ses propres interventions, que pour celles des bureaux d'études.

Le chantier de restructuration du bâtiment 040 sera traité en chantier clos et indépendant, il sera donc parfaitement isolé par des clôtures en panneaux pleins d'une hauteur minimale 2 m (déplacement du périmètre de sécurité : panneaux conformes aux attentes de la base (barbelés, etc...)).

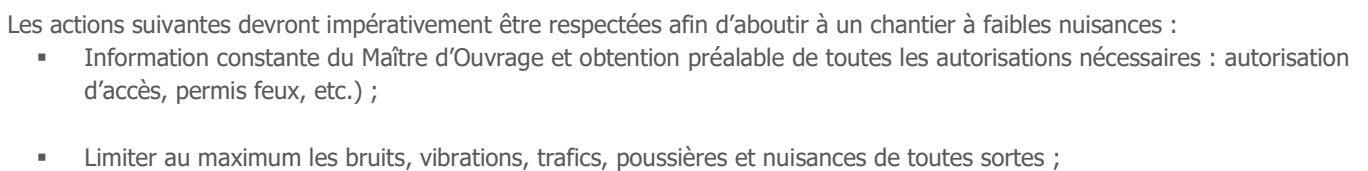
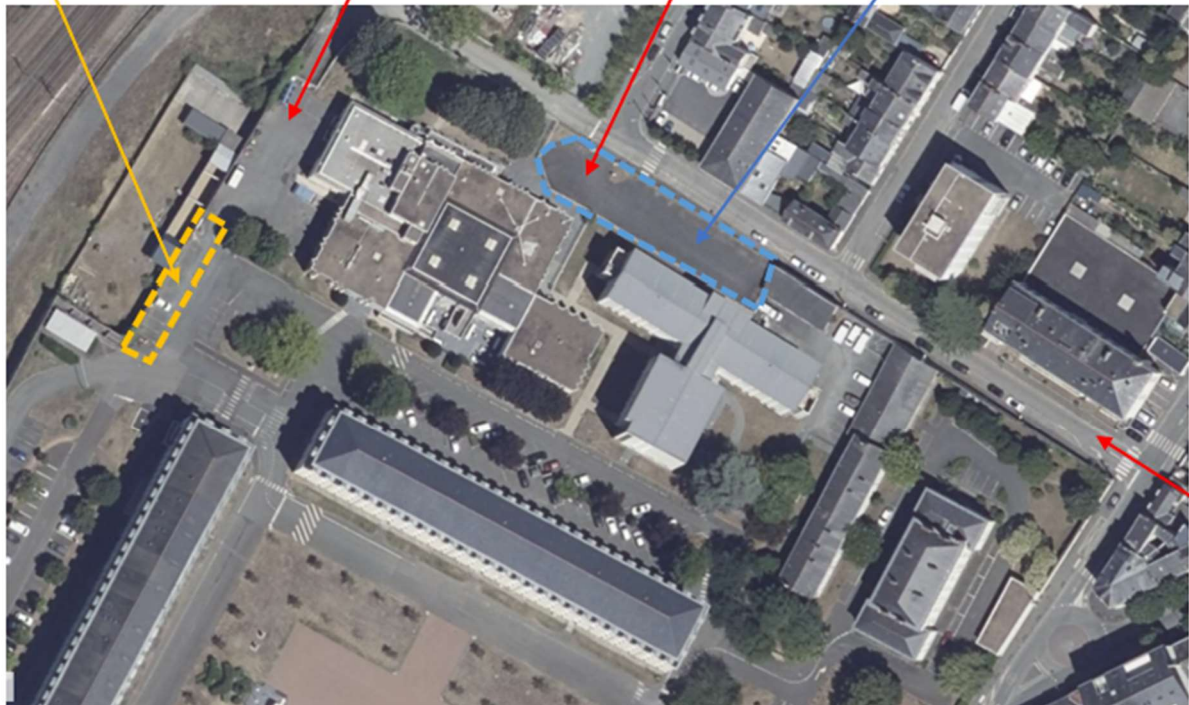
Il sera demandé au groupement de prévoir la mise en place des éléments de communication du chantier que l'EdA souhaite mettre en œuvre (cf. totem et bâche chantier joints en annexes 16 et 17 du programme + livret de communication).

Une grande exigence sera portée sur les conditions de déroulement du chantier. Les problématiques du chantier (phasage, accès, approvisionnement, protections et autres) seront intégrées dès la phase conceptuelle. Une gestion efficace des flux entrants et sortants du site permettra d'y poursuivre parallèlement et sans gêne les activités existantes sur le site. Concernant le déroulement des travaux et la gestion de chantier en eux-mêmes, ceux-ci ne devront pas produire de nuisances notoires pour le voisinage. À cette fin, le planning sera maîtrisé pour conditionner les travaux les plus bruyants ou induisant une gêne forte et le chantier et ces accès seront maintenus en un état exemplaire de propreté.

L'accès au chantier restauration provisoire sera réalisé par l'accès principal du site donc les problématiques du chantier (accès, approvisionnement, protections, et autres) seront intégrées dès la phase conceptuelle.

Le chantier de restructuration du bâtiment 040 sera traité en chantier clos et indépendant :





- Assurer la continuité de l'alimentation de tous les bâtiments en activité à proximité du site ;
- Aménager des accès piétons et routiers modificatifs si nécessaires pendant la durée des travaux ;
- Prévoir une protection du chantier suffisante ;
- Permettre en permanence l'accès aux véhicules d'incendie et de secours ;
- Concevoir une base vie rationnelle et optimisée de même qu'une zone de stockage efficiente ;
- Mener une gestion sélective des déchets : A cet effet, le groupement établira un SOGED (Schéma d'organisation et de gestion de l'élimination des déchets de chantier) et en assurera son suivi.

## Contraintes de durabilité, maintenance et exploitation

- Le concepteur s'attachera à utiliser des matériaux simples, éprouvés et vieillissant bien ;
- Le concepteur mettra en place une véritable stratégie de conception à coût global prenant en compte, dès le choix des principes techniques et matériaux, de l'impact sur la maintenance courante et le remplacement. Cette étude sera réalisée dès l'APD et mise à jour si nécessaire jusqu'au DCE.
- Le maintien en bon état de fonctionnement et l'entretien du bâtiment et de ses équipements devront ainsi pouvoir être effectués de façon simple et en toute sécurité ;
- Le groupement veillera concernant les façades à préconiser des matériaux faciles à nettoyer.

## Prestation « entretien-maintenance »

Nota : Le prestataire de services d'entretien et de maintenance sera parfois intitulé « prestataire », « prestataire de service » ou « prestataire d'entretien-maintenance ». Il est le responsable du marché et il est à ce titre l'interlocuteur privilégié du maître de l'ouvrage.

Il est fait application de la norme NF EN 13306 en vigueur à la date de notification du marché et du fascicule de documentation FDX 60-000 en vigueur à la date de notification du marché relatif à la « maintenance industrielle – Fonction maintenance ».

La maintenance sera à la fois de type « préventive » (systématique et conditionnelle) afin d'éviter les défaillances et leurs conséquences, et de type « corrective » afin de pallier les défauts des installations.

La maintenance réalisée doit répondre à une obligation de résultat.

Pour ce faire, l'entrepreneur a une obligation de moyens minimums à mettre en œuvre liés entre autres aux gammes de maintenance pour la maintenance préventive systématique.

La durée à prendre en compte est la suivante : **5 ans** (le MRC et le mobilier sont hors prestation du contrat entretien maintenance)

La prestation entretien maintenance devra répondre en tout point au CCTP maintenance et ses annexes qui sont joints en annexe 5 au programme.

## 5.6 PLANNING

Au total, hors délai d'études et réception, les travaux (mess provisoire et restructuration bâtiment 040) sont imaginés sur une période de 20 mois compris congés et intempéries. La livraison de l'équipement final est prévue à ce jour en juillet 2028 suivant les délais ci-dessous :

- Mise en place du concepteur : 14 mois ;
- Conception : 8 mois ;
- Travaux mess provisoire : 6 mois ;
- Travaux restructuration bâtiment 040 : 14 mois ;
- Total : 42 mois.