

PROGRAMME DE L'OPERATION POUR LA REHABILITATION DU
BATIMENT LABORATOIRE DE BOULANGERIE-PATISSERIE DU CFA
MOULIN RABAUD (CMA 87)
MARCHE N° 2025-038

Procédure : procédure adaptée

SOMMAIRE

1. PRESENTATION DU PROJET3

2. PRESENTATION DU SITE3

3. REGLEMENTATION LIEE AU PROJET6

4. AMIANTE.....6

5. PLOMB6

6. RADON6

7. ENJEUX.....6

8. LES CONTRAINTES DU PROJET7

9. DEMARCHE ADMINISTRATIVE :8

10. PROGRAMMATION SPATIALE8

11. PROGRAMME DETAILLE DES TRAVAUX **Erreur ! Signet non défini.**

12. MODALITES D’INTEGRATION DES EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES9

Conformément à l'article Article L2421-2 du Code de la Commande publique, ce document définit le programme de l'opération.

Le présent programme a pour objet de définir les besoins du Maître d'ouvrage concernant les études de maîtrise d'œuvre pour les travaux de réhabilitation du bâtiment laboratoire boulangerie-pâtisserie du CFA Le Moulin Rabaud.

1. PRESENTATION DU PROJET

La présente note de programmation concerne le projet de réhabilitation du bâtiment laboratoire boulangerie-pâtisserie du CFA Le Moulin Rabaud.

Le projet vise :

- Réaménagement des espaces du RDC selon les besoins décrits ci-après
- Réaménagement des espaces du R+1 selon les besoins décrits ci-après
- Remplacement de la charpente et de la couverture et travaux annexes

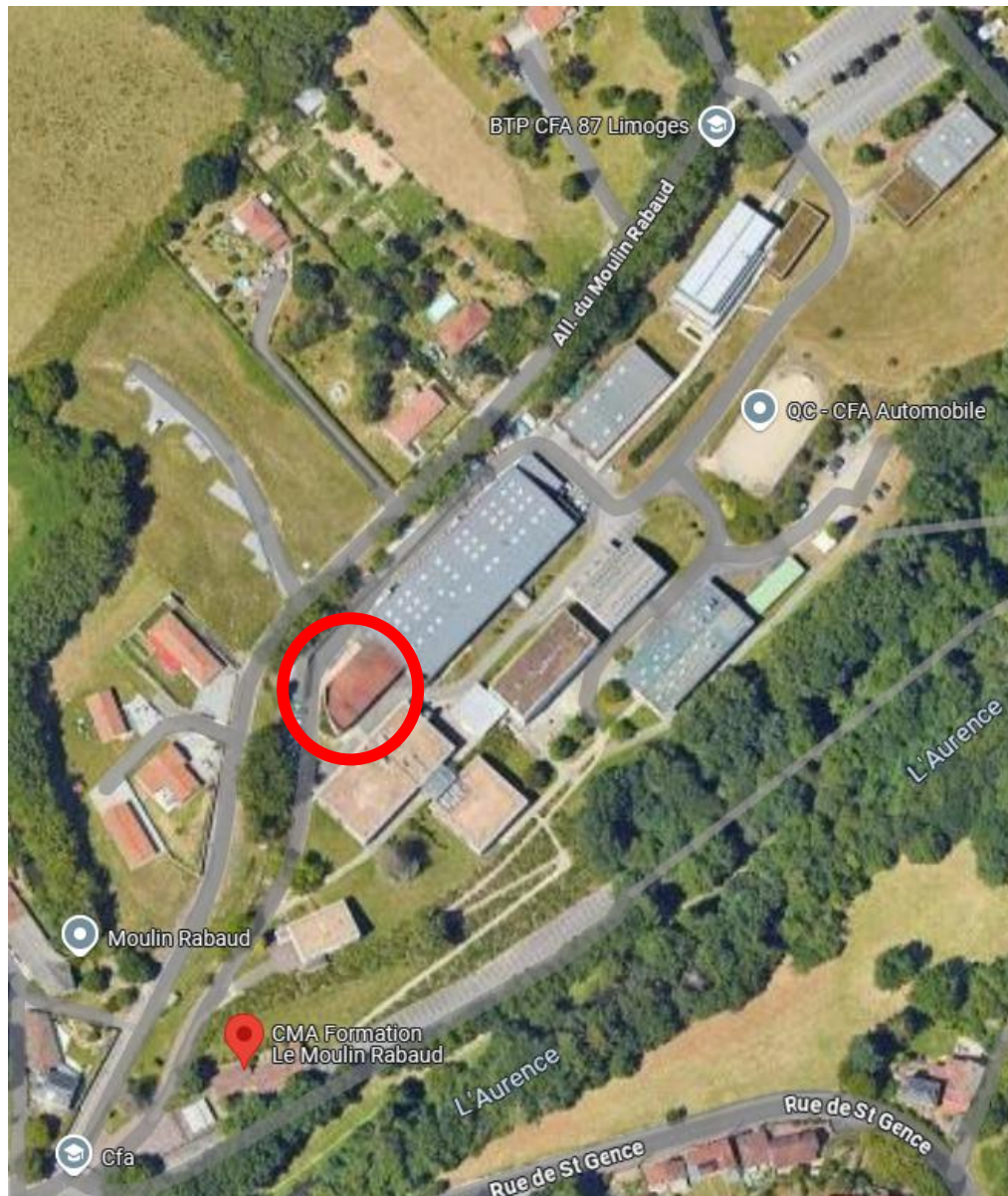
Le projet comprend également la mise en place d'une solution permettant la continuité pédagogique du plateau technique de pâtisserie lors des travaux de remplacement de la charpente. Le laboratoire de boulangerie devra être opérationnel pendant toute la durée de l'opération. Les travaux se feront donc en site occupé et en exploitation.

2. PRESENTATION DU SITE

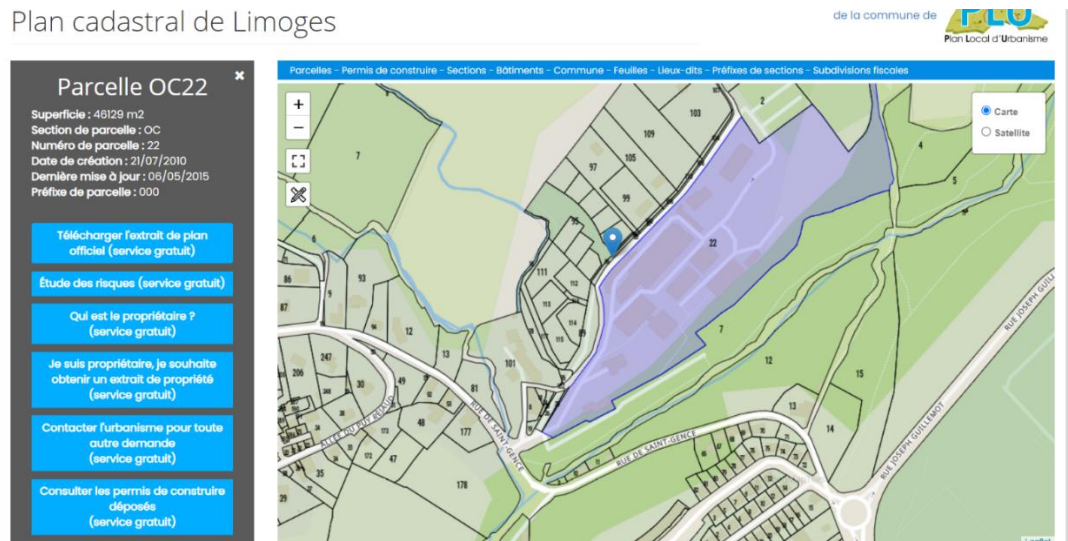
Le CFA le Moulin Rabaud dont la zone cadastrale figure en bleu se situe au 104 Rue de St Gence BP 1076 à Limoges. Il se situe dans une copropriété gérée par la SCEI du Moulin Rabaud composée de 2 copropriétaires : la CMA Nouvelle-aquitaine (CMA NA), maître d'ouvrage du présent programme et le BTP CFA 87.

Le bâtiment concerné par le programme appartient à la CMA NA à 100% et est entouré en rouge sur le plan ci-après :

Plan de situation (google maps)



Plan cadastral de Limoges



Plan cadastrale de la parcelle (<https://france-cadastre.fr/cadastre/limoges&id=87085000OC0022>)

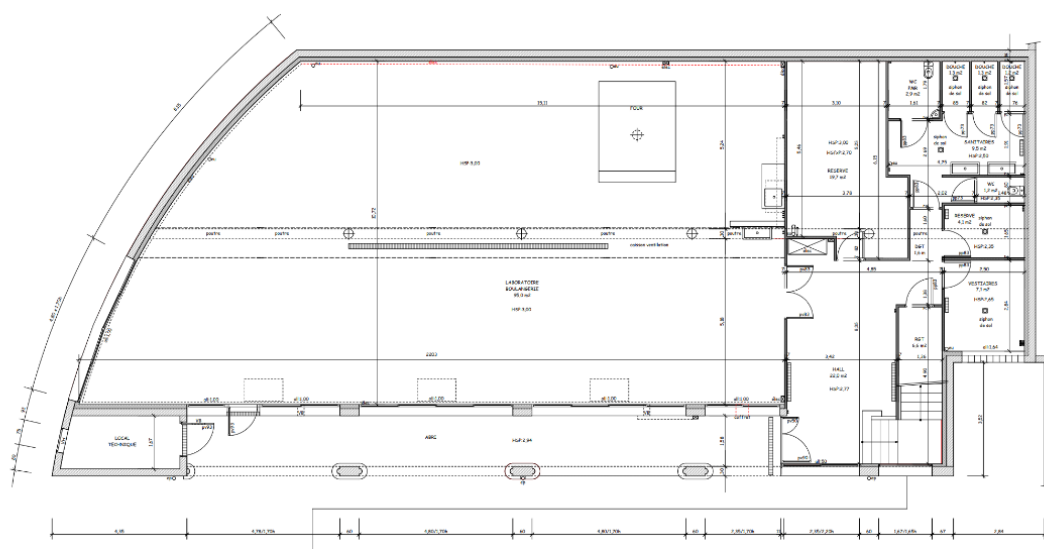
Le bâtiment des laboratoires de boulangerie-pâtisserie se situe sur la gauche du bâtiment administratif du CFA. Il a été construit en 1994 et n'a subi aucune rénovation depuis sa construction. Il est bordé par deux voiries non privatives.

Le bâtiment s'étend sur 2 niveaux sans ascenseur d'une surface de 578 m² et comprend :

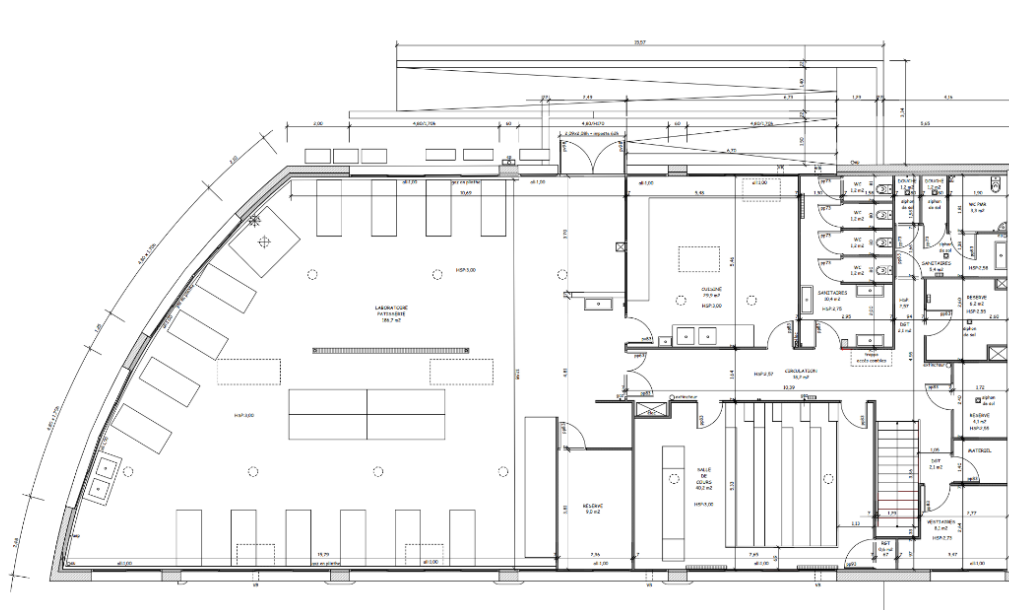
- Un RDC / Niveau 0 dédié à la formation en boulangerie composé d'un laboratoire de 207 m², d'une réserve de 20 m², de sanitaires de 16 m², d'un vestiaire de 7m² et d'un hall de 22 m²
- Un R+1 / Niveau 1 avec accès de plein pied par une rampe PMR sur l'arrière du bâtiment dédié à la formation en pâtisserie composé d'un laboratoire de 187 m², d'un deuxième laboratoire de 30 m², d'une salle de cours 40 m², de sanitaires de 10 m², de 3 réserves de 9 m², 6m² et 2.4 m², d'un vestiaire de 8 m²
- Une toiture charpente type fermette et couverture tuiles

Le bâtiment est facilement accessible sur 3 de ses façades et est mitoyen d'un bâtiment atelier appartenant à un autre propriétaire.

Plan Niveau 0 existant (Crédit Thierry Furelau Architecte)



Plan Niveau 1 existant (Crédit Thierry Furelau Architecte)



3. REGLEMENTATION LIEE AU PROJET

Le projet concerne la réhabilitation d'un ERP (établissement recevant du public) de 5eme catégorie de type R : Établissements d'éveil, d'enseignement, de formation, centres de vacances, centres de loisirs sans hébergement dont l'effectif sera de moins de 100 personnes. L'alarme actuelle de l'établissement est de type 2B et elle est conservée dans le cadre de la réhabilitation.

L'établissement doit répondre à la réglementation d'accessibilité PMR, sécurité incendie, normes sanitaires HACCP et au code du travail.

Ce bâtiment est soumis au décret tertiaire.

4. AMIANTE

Un diagnostic a été réalisé, il est joint au présent programme.

Conclusion du diagnostic : il n'a pas été repéré de matériaux et produits contenant de l'amiante.

5. RADON

Le site se situe dans le département de la Haute-Vienne (87), sur la commune de Limoges située en zone 3 de potentiel Radon. Les valeurs actuelles mesurées dans la ville sont supérieures à 100 Bq / m3. Le seuil réglementaire dans les ERP étant fixé à 300 Bq / m3 (arrêté du 26 février 2019 relatif aux modalités de gestion du radon dans certains établissements recevant du public et de diffusion de l'information auprès des personnes qui fréquentent ces établissements) le risque Radon est donc assez élevé.

Certaines dispositions constructives seront mises en place dans le cadre de l'opération, ces dernières permettront de traiter le risque radon sur le projet.

6. ATTENDUS DE LA MAITRISE D'OUVRAGE CONCERNANT LES TRAVAUX A REALISER

Le titulaire devra réaliser l'ensemble des études concernant cette opération et prévoir un phasage des travaux.

Optimisation de la surface et des espaces :

L'agencement des locaux ne correspond plus au besoin :

- Absence de vestiaires hommes/femmes pour les deux laboratoires
- Sanitaires trop nombreux sur les deux plateaux techniques
- Absence de salle de classe pour le laboratoire de boulangerie
- Le laboratoire de pâtisserie secondaire manque de surface

Remise aux normes électriques :

De nombreux investissements d'équipements de laboratoires ont été faits les 5 dernières années avec une individualisation des postes de travail. L'installation électrique n'a pas suivi

cette évolution et doit être remise à plat. Une concertation avec les usagers sera à prévoir pour bien dimensionner les attendus.

Reprise de la charpente et couverture :

Un diagnostic géotechnique et structurel a été réalisé sur le bâtiment à la suite d'observations de fissures au niveau des cloisons intérieures. Le diagnostic est joint au présent programme et conclut à une déformation importante du plafond du laboratoire de pâtisserie en raison d'une charpente sous dimensionnée et qui a fléchi.

Il est donc nécessaire de reprendre la charpente et la couverture. Le plafond du laboratoire de pâtisserie étant suspendu, il devra être déposé et repris en y intégrant tous les travaux annexes tels que la dépose/repose des réseaux VMC, plomberie, électricité, isolations nécessaires à la réhabilitation de la charpente et couverture.

La continuité de la formation devra être assurée sur les deux plateaux techniques.

Le laboratoire de boulangerie devra rester en fonctionnement lors de la réhabilitation de la charpente sous réserve de la sécurisation des accès pour les usagers.

Compte tenu de la dépose de la charpente et du plafond, le laboratoire de pâtisserie devra être déménagé soit dans un local vacant à aménager pouvant être mise à disposition par le maître d'ouvrage soit dans toutes autres solutions éphémères afin de créer un plateau technique de pâtisserie. Une étude technico-économique des deux solutions sera à faire.

Amélioration de l'accessibilité : Les accès du laboratoire de pâtisserie peuvent être modifiés afin de permettre un meilleur agencement.

Remise à niveau et aux normes :

- du réseaux électriques BT
- des équipements sanitaires et plomberie
- du système de ventilation
- de l'isolation comble
- de la sécurité incendie
- de l'accessibilité

7. LES CONTRAINTES DU PROJET

Ayant lieu dans un Centre de formation d'apprentis, les travaux devront être réalisés dans un contexte assurant la sécurité des personnes travaillant sur sites et des apprenants.

Le bâtiment sera en exploitation au démarrage de l'opération de travaux et une continuité de service de formation est attendue. Néanmoins un déménagement du laboratoire de pâtisserie est à prévoir.

Le bâtiment est bordé de deux voiries d'accès non privatives.

La réalisation de travaux en milieu occupé comporte des obligations :

- Gestion des circulations à l'extérieur du bâtiment
- Mise en place d'une signalétique de chantier et sécurisation des accès

- Note d'information en cas de coupure d'eau et ou d'électricité 7 jours avant l'intervention.

8. DEMARCHES ADMINISTRATIVES

Le concepteur doit effectuer les démarches administratives afférentes aux modifications sur le bien (déclaration préalable de travaux et/ou dépôt de permis de construire) et passage en commission accessibilité.

9. PROGRAMMATION DETAILLEE

La restructuration des espaces intérieurs devra prendre en compte les besoins de l'activité. Le concepteur doit inclure dans son projet les espaces ci-dessous à minima et pourra s'appuyer de concertations avec les usagers.

RDC – Laboratoire de boulangerie

- Démolition des espaces existants
- Création d'un espace de préparation Snacking <5 m2 et d'un local technique accessible depuis l'extérieur <1.5m2 / non accessible depuis l'intérieur dans le local technique existant
- Création d'une réserve de matières premières entre 10-15 m2
- Aménagement d'un vestiaire homme 10m2, d'un vestiaire femme 10 m2 et d'un vestiaire enseignants
- Création d'une salle de formation vitrée de 20-26 m2 pour 15 personnes avec une communication vers le laboratoire de boulangerie par une cloison mobile vitrée
- Reprise des réseaux d'eau sanitaire EF/EC, d'assainissement et d'évacuation
- Création d'un hall et circulations
- Création d'alimentations électriques 2x16A 2p+T pour chaque poste de travail
- Création d'un espace plonge avec un aménagement pour éviter un sol glissant (caniveau / sol antidérapant / cloisonnement)
- Remise à plat de l'armoire électrique avec création d'une nouvelle armoire après identification des circuits existants + ajout d'alimentations si nécessaire
- Déplacement de la baie de brassage dans un local ou placard. L'équipement informatique sera fourni en dehors du marché de travaux, mais l'ensemble des précâblages et connectiques devront être prévues selon le cahier de charge CMA NA SI joint au présent programme.
- Création d'un faux plafond démontage conforme aux exigences sanitaires sur la surface du laboratoire
- Remplacement des éclairages du laboratoire
- Peinture de l'intégralité des murs et plafonds du laboratoire de boulangerie

R+1 – Laboratoire de pâtisserie

- Démolition des espaces existants hors réserve/salle de classe ampli
- Agrandissement du laboratoire secondaire de >15 m2
- Aménagement d'un vestiaire homme 10 m2, d'un vestiaire femme 10 m2 et d'un vestiaire enseignants
- Aménagement d'une ou deux réserves de 5m2
- Création d'un espace plonge commun aux deux laboratoires de pâtisserie avec un aménagement pour éviter un sol glissant (caniveau / sol antidérapant / cloisonnement)
- Création d'un poste de travail avec aspiration pour les opérations de flocage des pâtisseries

- Hall et circulations
- Travaux préparatoires au remplacement de la charpente et couverture y compris déménagement du plateau technique pour assurer la continuité de la formation de pâtisserie
- Travaux de remplacement de la charpente et couverture y compris travaux annexes nécessaire à leurs réalisations
- Reprise des évacuations des eaux pluviales et étanchéité sur cheneau contre mur
- Isolation des combles
- Remise à plat de l'armoire électrique avec création d'une nouvelle armoire si besoin après identification des circuits existants + ajout d'alimentations si nécessaire. Une concertation avec les usagers sera nécessaire pour définir les besoins.
- Remplacement des éclairages du laboratoire
- Peinture de l'intégralité des murs et plafonds du laboratoire de pâtisserie
- Salle de classe amphithéâtre : reprise des peintures intérieures et remplacement du mobilier de l'amphithéâtre

Les locaux doivent répondre aux exigences d'accessibilité, de sécurité incendie et aux normes sanitaires.

Le Maître d'œuvre devra inclure dans son offre l'ensemble des études et l'ensemble des travaux nécessaires à la réhabilitation y compris les travaux annexes qui pourront être nécessaire à la bonne réalisation du programme.

10. EXIGENCES OPERATIONNELLES

PHASE

Au stade de la réalisation du programme, le projet est envisagé en étapes bien distinctes et séparées dans le temps :

- Mise en place d'un plateau technique provisoire de pâtisserie
- Déménagement du plateau technique pâtisserie
- Travaux préparatoires au remplacement de la charpente et couverture
- Remplacement de la charpente et de la couverture
- Aménagements intérieurs des deux niveaux
- Travaux dans les plateaux techniques

Le maître d'œuvre devra garantir le bon fonctionnement des installations après la remise en place des éléments techniques déposés tout comme la continuité de l'exploitation dans le phasage qui sera proposé si cela s'avère nécessaire.

11. PLANNING PREVISIONNEL DE L'OPERATION

Les délais envisagés pour les études de conception et la phase travaux sont indiqués dans les pièces marchés de la consultation de maîtrise d'œuvre.

Calendrier prévisionnel :

Attribution marché MOE	Juillet 2025
Diagnostics divers	Juillet / Aout - au + tard début septembre
Etudes APS	Septembre - Octobre 2025
Validation APS	Novembre 2025
Etudes APD	Décembre + janvier 2025
Validation APD	Février 2026
Dépôt urbanisme PC ou DT	Mars 2026
Etude PRO	Mars + avril 2026
Validation PRO	Mai 2026
Autorisation DT/PC purgé de recours	Juillet 2026
Mise à jour PC	Aout 2026
Lancement AO entreprises	Septembre 2026
Attribution Marché travaux	Décembre 2026
Mois de préparation + VISA	Janvier + février 2027
Période de travaux	Février 2027 à décembre 2027
Livraison	Décembre 2027

Le présent calendrier est un calendrier prévisionnel. Le calendrier sera réactualisé en cours d'exécution et après notification du contrat.

12. ENVELOPPE FINANCIERE

Cette opération est réalisée selon une estimation préalable d'un coût plafond, qui fixe le coût final de l'ensemble des dépenses dévolues à la maîtrise d'ouvrage, à savoir études, travaux, équipements mais aussi provisions pour aléas et imprévus et pour hausse des prix (actualisation et révision).

Enveloppe Travaux prévisionnelle = 516.000 € HT

La répartition du coût travaux sera demandée au titulaire selon les lots de la construction.

12. MODALITES D'INTEGRATION DES EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES

Soucieuse d'inscrire son projet dans le respect de l'environnement, la Chambre de métiers et de l'artisanat s'est engagée dans une démarche de Développement Durable qui doit faire référence mais sans pour autant viser une certification. De plus, l'article L2111-1 du code de la commande publique dispose que l'acheteur dans le cadre de sa définition des besoins doit prendre « en compte des objectifs de développement durable dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale ».

Dans le cadre de la présente opération, la Chambre de métiers et de l'artisanat de Nouvelle-Aquitaine affiche donc sa volonté de respecter cette obligation. Elle entend ainsi les mener en cherchant à limiter, tant que faire se peut, les impacts sur l'environnement de son projet de réhabilitation, d'intégrer les notions de durabilité des matériaux, de facilité de maintenance et de confort des usagers.

L'approche que doit intégrer dans son projet la Maitrise d'œuvre correspond à plusieurs cibles dans chacune des 6 résolutions suivantes :

- Résolution N°1 :

Management environnemental de l'opération : Implication de la maîtrise d'œuvre dans le suivi de l'atteinte des objectifs aux différents stades du projet. Indicateur stratégique : la prise en compte des compétences et des références de la maîtrise d'œuvre et sa pratique des retours d'expériences.

- Résolution N°2 :

Chantier faible nuisance : Forte sensibilisation de tous les acteurs à la mise en œuvre d'un chantier organisé pour minorer au maximum les nuisances.

- Résolution N°3 :

Energie – Réduction de l'effet de Serre : Production de chauffage performante. Maitrise des consommations électriques. Indicateur stratégique : campagne de mesures et vérifications des performances

- Résolution N°4 :

Eau - Economie d'eau : pose de comptage. Pose d'équipements hydro économe. Indicateur stratégique : relevé et benchmark des consommations tout au long du chantier

- Résolution N°5 :

Confort et santé : Acoustique intérieure. Garanties de l'efficacité de la ventilation. Tri des déchets.

- Résolution N°6 :

Gestes verts : Production par la maitrise d'œuvre d'un manuel pour l'usage et l'information des utilisateurs sur les gestes verts en faveur des économies : d'eau froide, de chauffage, d'eau chaude sanitaire.

Annexes :

- Diagnostic structure et géotechnique
- Diagnostic amiante
- Cahier des charges CMA NA SI
- Photos de l'existant