

MISSION D'ASSISTANCE

À MAITRISE D'OUVRAGE POUR : - LA RÉHABILITATION OU RELOCALISATION D'UNE CUISINE A BURES-SUR-YVETTE

**PRE-PROGRAMME_IndA
Mai 2024**

TEAM CONCEPT
101 Rue de Paris – 77200 TORCY
Tél : 01.64.68.61.14
Email : contact@teamconcept.fr
Siret : 511 765 018 00037
TVA Intracommunautaire : FR 18 511 765 018

IDENTIFICATION

Maitrise d'ouvrage :

APIJ
Agence Publique pour l'Immobilier de la justice
juliette.ego@justice.gouv.fr

Interlocuteurs

Juliette EGO
Ministère de la Justice - Secrétariat général /
Délégation interrégionale Paris – Ile-de-France
juliette.ego@justice.gouv.fr
01 44 32 83 24

AMO :

TEAMCONCEPT
101 rue de Paris
77200 Torcy
Tél : 01.64.68.61.14

Interlocuteur :

Aniss KHEDDOUCI
contact@teamconcept.fr
Tél : 01.64.68.61.14

Suivi des documents :

Indice	Date	Modifications
A	03-05-2024	
B		

SOMMAIRE

IDENTIFICATION.....	2
Maitrise d'ouvrage :.....	2
Interlocuteurs	2
AMO :.....	2
Interlocuteur :.....	2
Suivi des documents :	2
 A. PRÉAMBULE	 5
1. CONTEXTE DE L'OPÉRATION	6
1.1. OBJET DU DOCUMENT	6
1.2. SOURCES D'INFORMATIONS	6
2. LES OBJECTIFS DE L'OPÉRATION	7
2.1. EN TERMES D'INTÉGRATION	7
2.2. EN TERMES D'USAGE.....	7
2.3. EN TERMES D'EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET PAYSAGÈRES	7
2.4. EN TERMES DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN	7
2.5. EN TERMES D'EXIGENCES TECHNIQUES.....	7
 B. BILAN DE L'EXISTANT	 8
3. LE SITE D'ÉTUDE	9
3.1 SITUATION DU SITE DU PROJET.....	9
3.2 DESSERTE DU SITE ET STATIONNEMENT	10
3.3 TOPOGRAPHIE DU SITE	11
3.4 MORPHOLOGIE URBAINE ET ÉQUIPEMENTS À PROXIMITÉ	12
3.5 DIMENSION PAYSAGÈRE / PATRIMOINE ET ARCHÉOLOGIE	12
3.6 LES RISQUES	12
3.7.1. Risque de retrait et gonflement des argiles	13
3.7.2. Risque sismique	13
3.7.3. Canalisations de transport de matières dangereuses	13
3.7.4. Sites pollués ou potentiellement pollués	13
3.7.5. Risques d'inondations	14
3.7.6. Synthèse	14
3.7 NUISANCES SONORES	14
3.8 RÉSEAUX.....	15
3.9 SERVITUDES D'UTILITÉ PUBLIQUE.....	15
4. ANALYSE RÉGLEMENTAIRE	16
4.1. PLU	16
5. ANALYSE TECHNIQUE DU BÂTIMENT EXISTANT	21
6. FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE EXISTANTE	24
6.1. OCCUPATION ACTUELLE.....	24
6.1.1. Cuisine du centre éducatif fermé	24
6.1.1. Cuisine de l'UEAJ	24
6.2. SURFACES.....	25
7. SYNTHÈSES DES ATOUTS ET CONTRAINTES	26
 C. BESOINS.....	 27

8.	BILAN COMPARATIF DES SURFACES ENTRE LE PROGRAMME RÉFÉRENTIEL ET L'EXISTANT	28
8.1.	PROGRAMME THÉORIQUE	28
8.1.1.	Unités de surfaces	28
8.1.2.	Abréviations usuelles.....	28
8.1.3.	Surfaces Utiles Des Projets Et Surface Utile Du Programme	28
9.	ANALYSE FONCTIONNELLE ET SURFACIQUE.....	29
9.1.	BESOINS SURFACIQUES	29
9.	RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	31
10.	FONCTIONNEMENT DE L'ÉTABLISSEMENT	32
10.1.	FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL DE LA CUISINE	32
10.2.	LES ZONES FONCTIONNELLES	34
10.2.1.	Zone de préparation	34
10.2.2.	Zone de Distribution & laverie.....	36
10.2.3.	Salles à manger.....	37
D.	FAISABILITE	38
11.	HYPOTHÈSES D'AMÉNAGEMENT	39
11.1.	SCENARIO 01 : Restructuration et extension de la cuisine existante	39
11.1.1.	Descriptif	39
11.1.2.	Surfaces du scénario.....	42
11.1.3.	Estimation financière	44
11.2.	SCENARIO 2 : création d'un nouvel établissement (cuisine et réfectoire UEAJ/CEF)	45
11.2.1.	Descriptif	45
11.2.2.	Surfaces du scénario.....	47
11.2.3.	Estimation financière.....	49
11.3.	SYNTHESE.....	51

A. PRÉAMBULE

1. CONTEXTE DE L'OPÉRATION

Afin de redonner aux jeunes du CEF, la possibilité de se restaurer sur le site, le ministère de la justice souhaite engager une étude de faisabilité et de programmation en vue de la rénovation ou la reconstruction de la cuisine actuelle du site de Bures-sur-Yvette, permettant de servir une trentaine de couverts par jour.

En effet, suite au contrôle sanitaire effectué dans les locaux de la cuisine du Centre Educatif Fermé (CEF) de Bures-sur-Yvette, la cuisine a été fermée. Cette étude s'avère donc nécessaire pour une remise en fonction du local.

Pour mener à bien la mission, le maître d'ouvrage a confié cette opération à notre équipe, avec un mandat clair pour :

- Analyser de manière approfondie la situation existante.
- Définir de manière précise les besoins quantitatifs et qualitatifs de la mission, en tenant compte des évolutions sociales et des attentes des usagers.
- Tester la faisabilité du projet en proposant deux scénarios principaux : l'un axé sur la restructuration et l'extension de la cuisine existante, l'autre sur la construction d'une nouvelle cuisine avec deux réfectoires séparés dont l'un servant à l'UEAJ et l'autre au CEF.
- Évaluer les coûts de l'opération afin de déterminer une enveloppe budgétaire réaliste pour le maître d'ouvrage.
- Établir un calendrier détaillé, du lancement de la mission jusqu'à la livraison du projet, en garantissant une gestion efficace et transparente de toutes les étapes.

Cette opération, s'inscrivant dans le cadre de la maîtrise d'ouvrage publique, se conforme strictement aux dispositions légales et réglementaires définies par la loi sur la Maîtrise d'Ouvrage Publique et le Code des marchés publics, garantissant ainsi une gestion rigoureuse et transparente des fonds publics.

1.1. OBJET DU DOCUMENT

Le présent document a été élaboré dans le cadre d'une démarche de programmation dite séquentielle et itérative, associant une méthode fonctionnaliste et une méthode par enquête auprès du maître d'ouvrage et des utilisateurs. Une étude de définition détaillée des besoins, des exigences et des contraintes a été menée. Celle-ci s'appuie sur des besoins quantitatifs et qualitatifs, des pratiques et des lieux qui leur sont dévolus. Elle permet d'en extraire les points forts et faibles ainsi que les attentes individuelles et collectives en termes de fonctionnalité et de qualité liées au futur projet.

1.2. SOURCES D'INFORMATIONS

Les sources d'information pour l'établissement du présent document ont été diverses : visite de l'équipement, éléments fournis par le maître d'ouvrage et concertation avec le maître d'ouvrage.

2. LES OBJECTIFS DE L'OPÉRATION

2.1. EN TERMES D'INTÉGRATION

Le projet doit s'intégrer dans son environnement proche et lointain. Il se veut moderne tout en respectant son environnement en favorisant la cohésion avec les bâtiments existants. Cette valeur est à retenir en complément des exigences fonctionnelles et techniques.

2.2. EN TERMES D'USAGE

Le projet doit offrir aux usagers et au personnel des lieux fonctionnels et conviviaux :

- Assurer la sûreté des accès et la sécurité de l'équipement notamment sécurité incendie ;
- Garantir l'accessibilité des personnes à mobilité réduite ;
- Permettre la cohabitation de multiples activités ;
- Garantir une flexibilité des locaux pour répondre aux évolutions des besoins ;
- Bénéficier d'un bâtiment écologique et économe en énergie.
- Répondre aux besoins des usagers en termes de flux et de services.

Le projet devra s'attacher à répondre à ces différents objectifs et les espaces devront permettre aux utilisateurs de travailler dans de bonnes conditions.

Par ailleurs, les espaces dits de « service » devront également être des lieux fonctionnels et la réglementation (tant technique, que thermique) des lieux devra être traitée avec le plus grand soin. L'opération est aussi l'occasion de permettre aux occupants de bénéficier de locaux modernes.

Une attention particulière est portée sur la notion de développement durable et le respect des normes de l'accessibilité des personnes handicapées dans les bâtiments.

2.3. EN TERMES D'EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET PAYSAGÈRES

- Garantir la qualité environnementale et paysagère du site ;
- Mettre en œuvre des matériaux et matériels visant à préserver les ressources naturelles et à lutter contre le dérèglement climatique en réduisant les émissions et les pollutions (énergies renouvelables, prise en compte des nuisances sonores inhérentes à la localisation urbaine, préservation de la qualité de l'air).

2.4. EN TERMES DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN

Avec une volonté de durabilité et de maîtrise des coûts d'exploitation et de maintenance du bâtiment et des équipements techniques, les concepteurs s'attacheront à proposer un parti architectural, des choix de matériaux et d'équipements cohérents avec les ambitions de la maîtrise d'ouvrage et maîtrisés par la maîtrise d'œuvre.

2.5. EN TERMES D'EXIGENCES TECHNIQUES

- Garantir la meilleure exploitation et évolutivité des nouveaux bâtiments ;
- Atteindre une grande qualité de construction pour les extensions en prenant en compte la notion de développement durable (notamment en termes de performances thermiques, énergétiques) et une réelle qualité de service du bâtiment (exploitabilité, évolutivité, résistance au vieillissement) ;
- Effectuer un choix judicieux, économiquement justifié, des systèmes techniques.

B. BILAN DE L'EXISTANT

3. LE SITE D'ÉTUDE

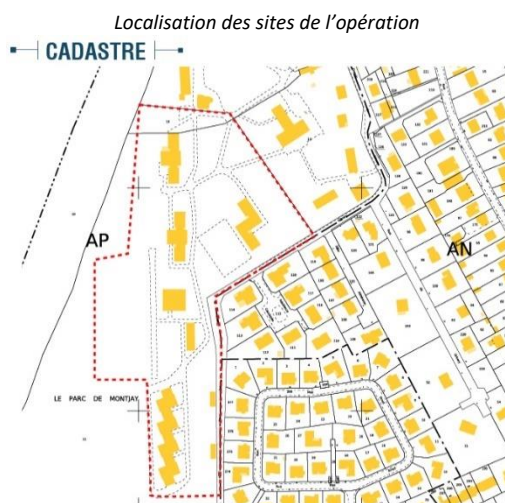
3.1 SITUATION DU SITE DU PROJET

La commune de Bures-sur-Yvette est située à vingt-trois kilomètres au sud-ouest de Paris dans le département de l'Essonne en région Île-de-France.

Le site du projet de réhabilitation de la cuisine, qui fera l'objet de notre analyse est localisé au sud-ouest de la commune de Bures-sur-Yvette à proximité immédiate du Bois de la Garenne. Il est à quelques rues de la limite administrative de la ville avec la commune des Ulis pas loin du gymnase des Amonts et du collège Aimé Césaire.

Le site est situé dans un environnement résidentiel moyennement dense à dominante d'habitations pavillonnaire. Il est bordé du nord au sud en passant par l'ouest par le Bois de Garenne et à l'est par des habitations individuelles.

— SITUATION DU SITE —



Le site en question occupe une emprise foncière totale de 39 296 m² et s'établit sur la parcelle AP11, du plan cadastral.

Le foncier qui compose ce site est détenu par le ministère de la justice.

- ➔ Foncier maîtrisé par l'APIJ.
- ➔ Disponibilité foncière pour l'extension ou la construction d'un nouvel équipement (cuisine et réfectoires CEF et UEAJ).

3.2 DESSERTE DU SITE ET STATIONNEMENT

Desserte par les transports en commun :

Le territoire de Bures-sur-Yvette est desservi par le RER B permettant de se rendre à Paris en 40 min environ. La départementale D988 permet également de se rendre dans la ville par la route.

Au niveau communal, le réseau routier est emprunté par plusieurs lignes de bus parmi lesquelles les lignes 4, 5 et 20 du réseau de bus RATP Paris-Saclay, par la ligne 39.07 du réseau de bus Centre et Sud Yvelines et, la nuit, par la ligne N122 du réseau Noctilien.

Le chemin de Grivery est la voie principale qui dessert le site d'étude. Elle s'étend vers le nord, pour rejoindre la rue du château.

En raison de sa situation dans un quartier exclusivement résidentiel, les rues ne sont pas très grandes et l'équipement ne bénéficie pas d'une bonne visibilité depuis l'espace public. L'équipement dispose d'un parking de stationnement à l'entrée du site.

— DESSERTE DU SITE —



Desserte du site

Le site est accessible via l'arrêt "Montjay" de la ligne 4 du réseau de bus RATP, situé le long de la rue de Villezières, à environ 600m de l'accès au terrain.



Vue sur les accès au site (Google)

➔ En conclusion, le site bénéficie actuellement d'une bonne accessibilité par les routes.

➔ Le site est desservi par les transports en commun. Un arrêt de bus situé à environ 600 mètres, permet d'atteindre l'équipement en environ 5 minutes à pied.

3.3 TOPOGRAPHIE DU SITE

Le secteur dans lequel se trouve le site d'étude présente un relief assez plat, ce qui est rare à Bures-sur-Yvette, et a priori peu de risques d'inondation par remontées de nappes ou de résurgence de sources.

Le terrain présente des pentes relativement moyennes relativement faibles allant de 2% à 4%. La topographie du site n'est donc pas contraignante.

— PROFIL ALTIMÉTRIQUE DU SITE —



3.4 MORPHOLOGIE URBAINE ET ÉQUIPEMENTS À PROXIMITÉ

Le site se situe en zone péri urbaine de Bures-sur-Yvette, caractérisé par un tissu exclusivement résidentiel avec des résidences étudiantes et des maisons individuelles. Toutefois, on dénombre quelques équipements tertiaires ou d'intérêt public. Un gymnase, des écoles, des places publiques etc. La proximité du site avec la ville voisine lui confère un avantage stratégique permettant aux usagers du centre de bénéficier aisément des équipements de la commune des Ulis.



3.5 DIMENSION PAYSAGÈRE / PATRIMOINE ET ARCHÉOLOGIE

Le PLU de Bures-sur-Yvette présente des espaces paysagers protégés ou classés et des sites archéologiques répertoriés.

Toutefois, il convient de noter que le site est à proximité de bâtiments patrimoniaux remarquables. Une partie de la zone est concernée par des zones de sensibilité archéologique. Ces zones sont délimitées sur un plan en annexe du PLU. Le plan reflète l'état actuel de la recherche et ne présume en rien de l'absence de vestiges dans les zones n'ayant pas fait l'objet de recherches, ce qui nécessitera des précautions particulières.

Ces précautions ne contraignent pas cette opération car les bâtiments classés sont sur le site voisin et n'ont pas d'incidence sur le projet.

3.6 LES RISQUES

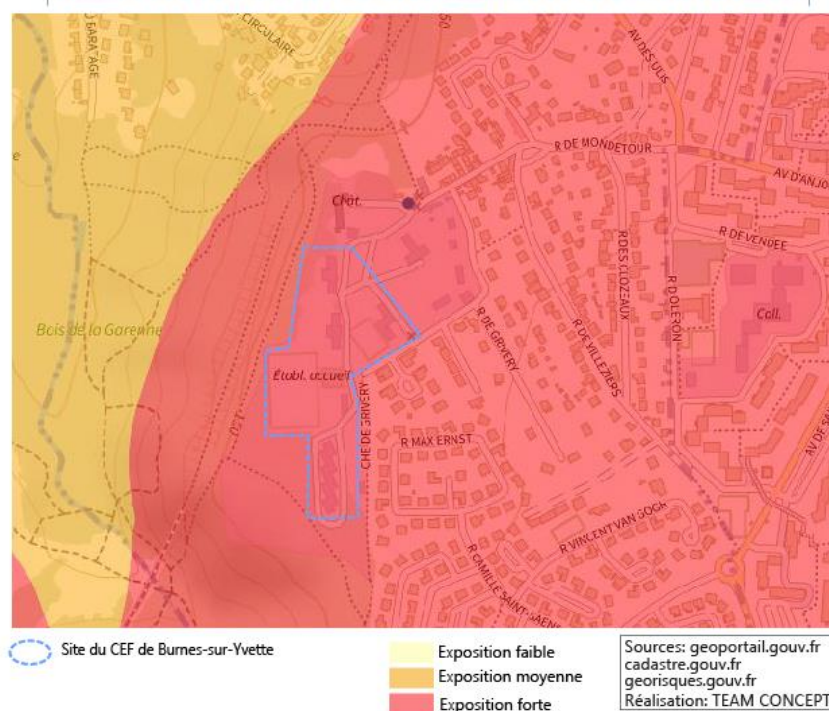
Depuis le 26 septembre 2006, un arrêté préfectoral est publié pour informer les acquéreurs et locataires de biens immobiliers que la commune de Bures-sur-Yvette est exposée aux risques naturels d'inondation par débordement de la rivière de l'Yvette. Il existe également d'autres risques technologiques en matière de transport de matières dangereuses. Ci-dessous la situation du site par rapport aux différents risques naturels et technologiques.

3.7.1. Risque de retrait et gonflement des argiles

Le terrain est sujet au phénomène naturel de retrait-gonflement des argiles, susceptible de se manifester par des fissures en façade.

Selon les données du site Géorisques, le terrain de l'étude est concerné par le phénomène de retrait et gonflement des argiles avec une exposition forte. Une étude géotechnique devra être réalisée préalablement à toute construction afin de connaître la composition et la stabilité du sol.

■ ALÉA RETRAIT ET GONFLEMENT DES ARGILES ■



3.7.2. Risque sismique

L'aléa sismique est la probabilité pour un site, d'être exposé à une secousse sismique au cours d'une période donnée.

Le site d'étude est classé en zone de sismicité très faible. Aucune disposition constructive n'est donc imposée par la réglementation en vigueur.

3.7.3. Canalisations de transport de matières dangereuses

Le risque de Transport de Matières Dangereuses ou risque TMD est lié à la possibilité d'accidents se produisant lors du transport, par voie routière, ferroviaire, aérienne, voie d'eau ou canalisation, de matières dangereuses. La commune de Bures-sur-Yvette est concernée par le transport par canalisation de gaz exploité par la société GRTgaz, réglementé par l'arrêté du 29 octobre 2015.

Le site d'étude est très éloigné de la servitude du gazoduc, par conséquent ce risque n'a pas d'impact sur le projet de restructuration de la cuisine.

3.7.4. Sites pollués ou potentiellement pollués

La base de données BASOL renseigne sur les sites et sols pollués (ou potentiellement pollués du fait de leur utilisation passée) appelant une action des pouvoirs publics, à titre préventif ou curatif. Elle identifie quelques sites sur le territoire communal, mais aucun d'eux n'est situé à proximité du site. Il n'y a donc pas d'incidence sur le projet de restructuration de la cuisine.

3.7.5. Risques d'inondations

La commune de Bures sur Yvette est concernée par les risques d'inondation par débordement de la rivière Yvette. Le plan de prévention du risque d'inondation de la Vallée de l'Yvette a été approuvé par arrêté préfectoral n°2006-PREF-DRC/566 du 26 septembre 2006. Il constitue une servitude qui s'impose aux autorisations du droit des sols. Il est consultable dans les annexes du PLU. Le projet de réhabilitation de la cuisine n'est pas affecté par cette servitude

3.7.6. Synthèse

Risque	Présence du risque	Compatibilité avec l'opération
Retrait-gonflement des sols argileux	Le site est concerné par un aléa fort.	Oui, une étude géotechnique devra être réalisée.
Mouvement de terrain	Néant	Oui.
Inondations	Néant	Oui.
Pollution	Néant.	Oui.
TMD	Néant.	Oui.
Cavités souterraines	Néant.	Oui.

3.7 NUISANCES SONORES

Le classement sonore des voies a pour but de limiter l'exposition aux nuisances sonores des bâtiments construits à proximité des routes ou des voies ferrées supportant un trafic important. Il génère des prescriptions sur les constructions neuves situées à proximité du réseau délimité.

La catégorie des infrastructures de transports terrestres est définie en fonction de leur niveau sonore. Le tableau ci-dessous indique la largeur du secteur affecté par le bruit de part et d'autre des tronçons, ainsi que le niveau sonore que les constructeurs doivent prendre en compte pour la construction de bâtiments inclus dans ces secteurs.

Niveau sonore de référence Laeq (6h-22h) en dB(A)	Niveau sonore de référence Laeq (22h-6h) en dB(A)	Catégorie de l'infrastructure	Secteurs affectés par le bruit de part et d'autre de l'infrastructure à partir du bord extérieur de la chaussée le plus proche
L>81	L>76	1	300 m
76<L≤81	71<L≤76	2	250 m
70<L≤76	65<L≤71	3	100 m
65<L≤70	60<L≤65	4	30 m
60<L≤65	55<L≤60	5	10 m

Selon les données issues de la carte sonore, le site d'étude n'est pas exposé aux bruits générés par les voies qui traversent le territoire en termes d'émissions sonores.

3.8 RÉSEAUX

Etant donné que l'intervention se fait sur un site existant et déjà viabilisé, le projet de restructuration se greffera sur les systèmes de réseaux déjà existants. Un diagnostic des VRD du site a été effectué en 2020 par la société B3E et a révélé des désordres importants sur l'état du réseau qui sont à considérer pour une efficiente exécution des travaux à venir :

Les désordres les plus préoccupants concernent la fissuration et les pelades des revêtements. En effet, une fois que la fissuration a eu lieu, le revêtement n'est plus étanche. À plus ou moins long terme, en fonction de la circulation, ceci peut mener à la ruine de la structure des canalisations. Il serait judicieux de corriger ces désordres à long terme.

Pour le bâtiment du CEF, la confirmation du raccordement des eaux usées n'a pas pu être atteinte par B3E, ni depuis le collecteur, ni depuis le branchement du « CEF », par conséquent, pour la réhabilitation de la cuisine, il faudra créer un nouveau réseau à partir du bâtiment à greffer au réseau d'eaux usées du site. (Voir les observations et repérages effectués, indiqués sur les plans projet).

Compte tenu de la très faible capacité d'infiltration du site, et du fait que l'exutoire pluvial vers le réseau public traverse une parcelle cédée, l'optimisation du traitement à la parcelle des eaux pluviales peut être une exigence nouvelle dans le cadre de ces cessions.

Ci-dessous le traitement sanitaire imposé par le PLU en ce qui concerne la gestion des eaux usées pour une cuisine. Le titulaire du projet devra nécessairement respecter les directives imposées.

Activité	Type de rejet	Eléments à maîtriser	Prétraitements INDISPENSABLES pour que le rejet soit autorisé		Valeurs limites d'émission	Type de déchets produits
			Nom	Entretien		
Activités de restauration						
<ul style="list-style-type: none">- Restauration traditionnelle, rapide, collective, self-service, à emporter- Traiteurs- Charcuteries- Pâtisseries	Eaux grasses issues des cuisines (lave-vaisselle, plonge, cuisson à l'eau)	Graisses	Bac à graisses	Aussi souvent que nécessaire Vidange au minimum chaque année par une entreprise spécialisée (Ajout de produits dispersants interdit)	Teneur en graisses mesurée par le paramètre Substances Extractibles à l'Hexane (SEH) : 150 mg/l	Graisses et boues alimentaires
	Huiles de friture	Graisses	Récupération dans des fûts	Collecte par une entreprise spécialisée	SEH : 150 mg/l	Huile Alimentaire Usagée (HAU)
	Eaux issues des éplucheuses de légumes	Fécules	Séparateur à féculs	Aussi souvent que nécessaire		Boues alimentaires

3.9 SERVITUDES D'UTILITÉ PUBLIQUE

Le site d'étude n'est pas soumis à une servitude contraignante. Néanmoins, des orientations particulières sont à observer : Préserver le caractère d'équipement de la ville et porter une attention particulière sur les évolutions de l'ensemble du domaine. Maîtriser les hauteurs en cohérence avec les espaces boisés et les secteurs pavillonnaires avoisinant.

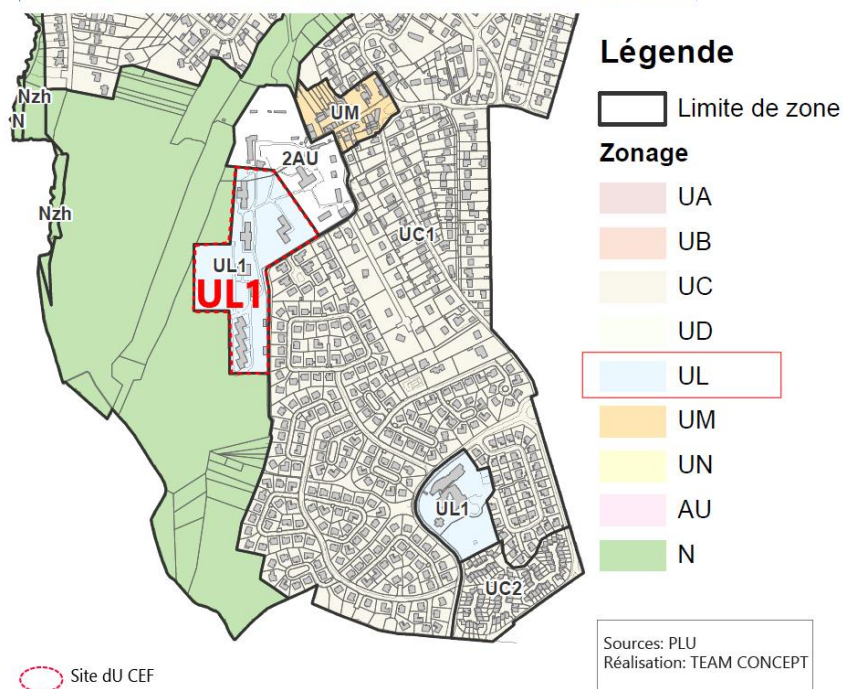
4. ANALYSE RÉGLEMENTAIRE

4.1. PLU

Suivant le PLU de la ville de Savigny-sur-Orge, la parcelle est dans la zone UL1 qui est une partie de la zone UL.

La **zone UL** regroupe les principaux secteurs d'équipements de la commune. Cette zone se divise en 3 secteurs, à savoir la zone UL sur la plupart des emprises d'équipements, le secteur UL1 pour les équipements présents au sein du quartier de Montjay et le secteur UL2 pour l'école et l'Institut et Centre d'Optométrie (ICO) situés route de Chartres.

■ EXTRAIT DU PLU DE LA COMMUNE DE BURES-SUR-YVETTE ■



Code		RÈGLEMENT PLU	IMPLICATIONS SUR LE PROJET
UE : Zone d'équipements d'intérêt collectif			
CHAPITRE II : QUALITÉ ARCHITECTURALE, ENVIRONNEMENTALE ET PAYSAGÈRE			
Article	Par rapport aux voies et emprises publiques	<p>Les constructions doivent s'implanter en retrait à 9 mètres minimum de l'axe des voies.</p> <p>Il n'est pas fixé de règle pour les constructions et installations nécessaires aux services publics ou d'intérêt collectif.</p>	Pas d'incidence sur le projet
	Par rapport aux limites séparatives	<p>Les constructions peuvent être implantées de manière libre : en retrait des limites séparatives ou sur une ou deux limites séparatives. Dans le cas où la limite séparative correspond à une limite de zone, les constructions doivent obligatoirement s'implanter en retrait des limites concernées.</p> <p>3 mètres minimum si la façade en vis-à-vis ne comporte pas d'ouvertures créant des vues directes et 6 mètres minimum si la façade) en vis-à-vis comporte une ou plusieurs ouvertures créant des vues directes.</p> <p>Les constructions et installations nécessaires aux services publics ou d'intérêt collectif, s'implantent sur la limite séparative ou en retrait avec un minimum de 1 mètre.</p>	Pour l'extension ou la construction de la cuisine, l'implantation du bâtiment devra être 1m minimum en retrait de la limite séparative
	Les unes par rapport aux autres sur une même propriété	<p>Lorsque deux constructions implantées sur la même unité foncière ne sont pas contiguës, la distance entre ces deux constructions doit être égale à</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 mètres minimum si la façade en vis-à-vis ne comporte pas d'ouvertures créant des vues directes • 6 mètres minimum si au moins une des façades comporte des ouvertures créant des vues directes 	Pas d'incidence sur le projet

		Il n'est pas fixé de règle pour les constructions et installations nécessaires aux services publics ou d'intérêt collectif.	
	Emprise au sol des constructions	<p>L'emprise au sol maximale des constructions principale est fixée à 30 % de la superficie totale du terrain.</p> <p>L'emprise au sol des constructions et installations destinées aux équipements d'intérêt collectif et services publics n'est pas règlementée.</p>	Pas d'incidence sur le projet
	Espaces libres, et plantations	<p>40 % au moins de la superficie du terrain doit être conservé en espace de pleine terre.</p> <p>70% au moins des espaces libres de construction doivent être traités en surfaces non imperméabilisées.</p> <p>Les dispositions générales ne s'imposent pas aux constructions et installations destinées aux équipements d'intérêt collectif et services publics.</p>	Pas d'incidence sur le projet
	Coefficient d'occupation du sol	Sans objet	

	Hauteur maximale des constructions	La hauteur des constructions ne peut excéder 9 mètres au point le plus haut.	La hauteur maximum de la cuisine sera de 9m
Article	Obligation en matière de performances énergétiques et environnementales	Il n'est pas fixé de règle.	
Article	Libellé	Stationnement	
	Aires de stationnement-obligations imposées aux constructeurs	Le nombre de places de stationnement à réaliser doit être adapté à la nature de l'équipement, à son mode de fonctionnement, à sa localisation sur le territoire communal et au nombre et au type d'utilisateurs concernés.	Pas d'incidence sur le projet. La cuisine ne nécessite pas de parking.
Eaux pluviales			

	Eaux pluviales	<p>La recherche de solutions permettant l'absence de rejet d'eaux pluviales sera la règle générale (notion de rejet zéro).</p> <p>Si l'infiltration totale à la parcelle n'est pas possible, il peut être admis au réseau public un rejet d'eaux pluviales, dont le débit est obligatoirement régulé. Un volume de rétention doit être mis en place, dimensionné pour retenir les surplus des débits non infiltrés pour une pluie de 50 mm d'occurrence 20 ans (qui correspond à un volume de 500 m³ précipité sur un hectare en l'espace de 4 heures).</p> <p>Ce volume de rétention peut être à usages multiples (espace de loisirs, parking, etc.) et est équipé d'un ouvrage de régulation en sortie, limitant le débit à une valeur maximale de 1,2 litres/s/ ha.</p>	<p>La gestion des eaux pluviales sera réalisée au niveau de chaque parcelle. En cas d'impossibilité technique, un rejet dans le réseau est autorisé à condition de respecter un débit de 1,2 litres par seconde par hectare.</p>
--	-----------------------	--	---

5. ANALYSE TECHNIQUE DU BÂTIMENT EXISTANT

Le bâtiment actuel du centre éducatif fermé (CEF) présente quelques problèmes techniques, nécessitant une mise à niveau conforme aux normes en vigueur.

a. Mur, plancher, Enveloppe et toiture

- État de vieillissement des revêtements des sols et des finitions murales des locaux de cuisines et salle à manger.
- Bâtiment en bon état (pas de fissurations remarquées sur les façades, ...)
- Souci d'étanchéité du sous-sol dû à des problèmes de canalisations d'évacuation des eaux usées provenant de la cuisine.
- ...



b. Menuiseries / occultations

- Menuiseries en PVC en double vitrage.
- L'occultation est réalisée à l'aide de volets roulants extérieurs.



Vue de l'extérieur

Recommandations :

- *Rafraîchissement des locaux de la cuisine (finitions murales, revêtement de sol...)*
- *Retravailler les réseaux d'évacuation des eaux de la cuisine.*

c. Ventilation et climatisation

- Ventilation naturelle est assurée par les ouvrants ;
- La hotte de la cuisine n'est pas performante.

Recommandations :

- *Mise en place d'une VMC dans les locaux. Les systèmes de ventilation, les hottes et conduits d'évacuation doivent être adaptés à chaque cuisine selon leur taille et leur agencement.*

d. Chauffage et eau chaude sanitaires

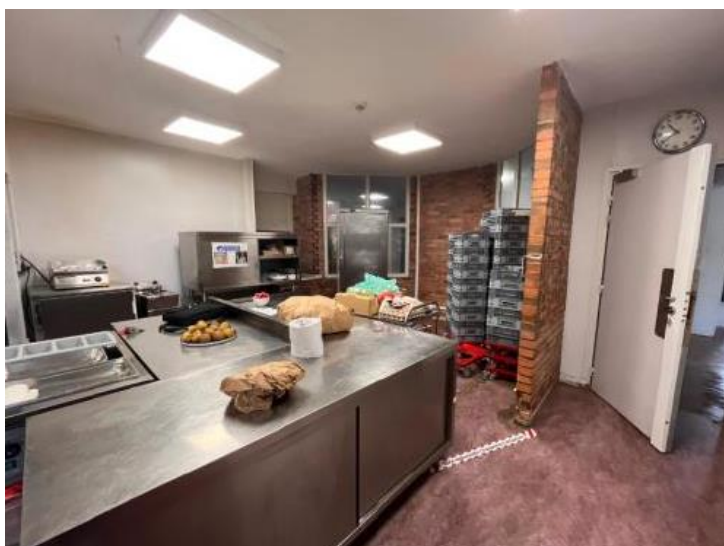
- L'établissement est chauffé par une chaufferie située au sous-sol du CEF.
- L'émission de la chaleur s'effectue via des radiateurs ;



Chaufferie au sous-sol

Recommandations :

- *Dans le cas de la construction d'une nouvelle cuisine, le chauffage sera assuré par une pompe à chaleur.*



Recommandations :

- ***Mise en place d'éclairage basse consommation type LED.***

e. Diagnostic amiante

Le rapport de repérage d'amiante effectué en 2006 a permis de constater la présence de fibres d'amiante dans certains matériaux des bâtiments : administration, gymnase et garages, pour lesquels des actions sont préconisées (désamiantage). Cependant, les bâtiments du CEF et de l'UEAJ n'ont aucun matériau contenant de l'amiante.

6. FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE EXISTANTE

6.1. OCCUPATION ACTUELLE

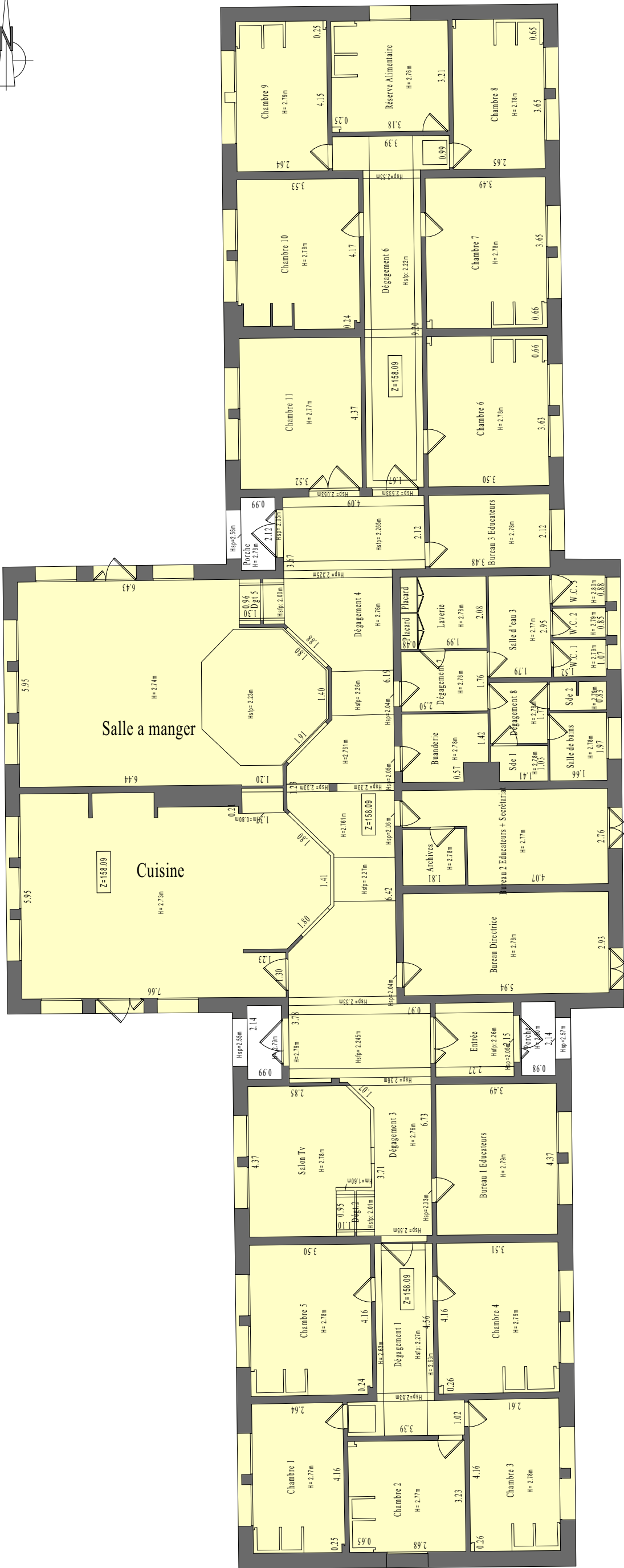
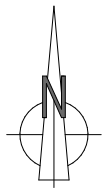
6.1.1. Cuisine du centre éducatif fermé

En raison de son état dégradé, la cuisine du CEF est actuellement inutilisable, et aucune préparation de repas n'a lieu sur place. Le centre éducatif fait appel à des prestataires externes pour la livraison des repas. Suite à nos échanges avec les utilisateurs et à la visite du site, nous avons identifié les dysfonctionnements suivants :

- Le principe de la marche en avant n'est pas respecté ; actuellement, les repas sont acheminés de l'entrée principale vers la cuisine, puis dirigés vers la salle de restauration en passant par les couloirs généraux du bâtiment.
- L'aire de livraison n'est pas adaptée ; les camions se garent à proximité de l'entrée du bâtiment à défaut d'avoir un quai de livraison aménagé pour la cuisine.
- Il n'y a pas de liaison directe entre la cuisine (office) et la salle de restauration.
- Les locaux de stockage (épicerie et chambres froides) sont absents.
- Les locaux du personnel de restauration (vestiaires, sanitaires et bureau du chef) font défaut.
- Il n'y a pas de local dédié aux déchets ; les conteneurs sont situés à l'extérieur du bâtiment.
- Aucun espace pour se laver les mains n'est prévu en amont de la salle de restauration.

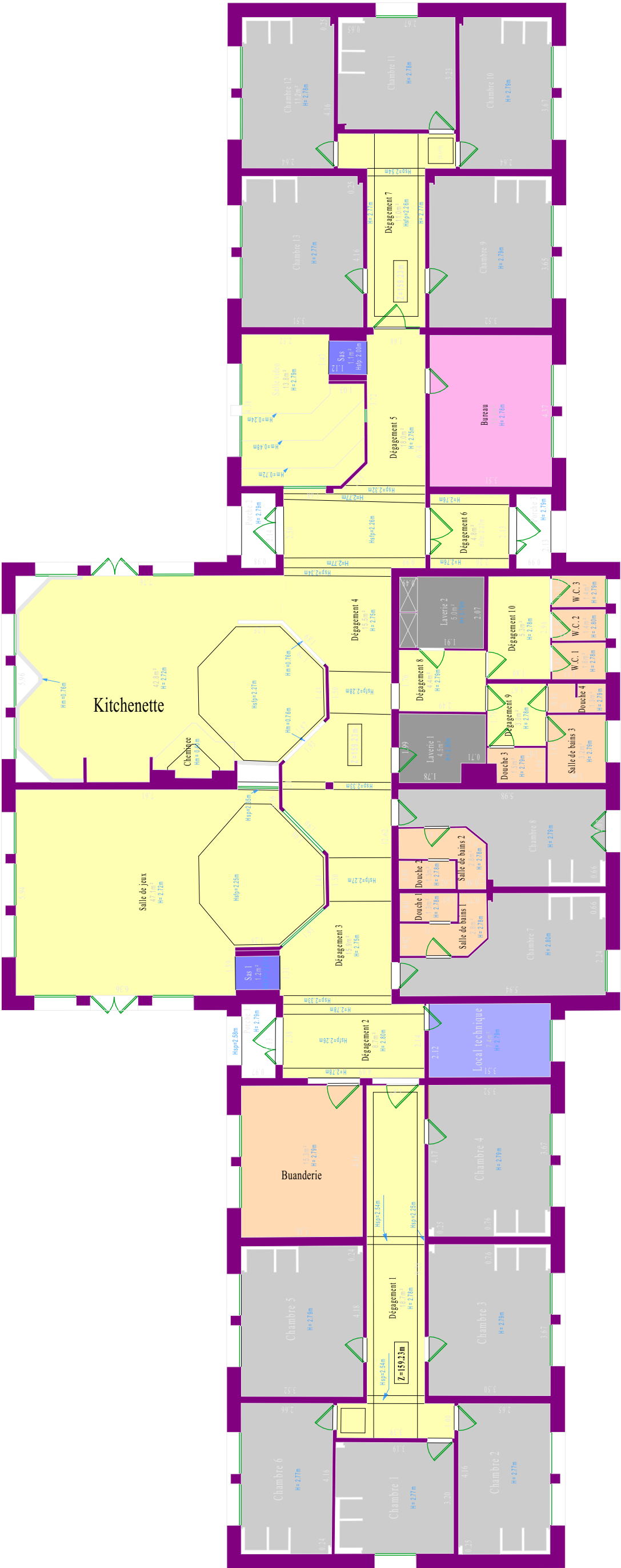
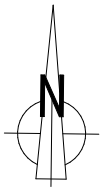
6.1.1. Cuisine de l'UEAJ

L'UEAJ ne dispose que d'un espace kitchenette et d'une salle polyvalente (restauration et activités).



PLAN EXISTANT DU CEF

PLAN EXISTANT DE L'UEAJ



6.2. SURFACES

Tableau récapitulatif des surfaces du bâtiment existant :

		EXISTANT
A	ZONE DE PREPARATION	48
B	ZONE DE DISTRIBUTION & LAVERIE	0
C	SALLES A MANGER	48
SURFACE UTILE		97
E	LOCAUX TECHNIQUES	0
G	CIRCUALTION	0
SURFACES SDO		97
G	ESPACES EXTERIEURS	0
SURFACE TOTALE		97

7. SYNTHÈSES DES ATOUTS ET CONTRAINTES

	Site du projet	
	Atouts identifiés	Contraintes identifiées
Situation / Accessibilité / stationnement	<ul style="list-style-type: none"> Desserte routière par la rue Grivery. Bonne desserte par les transports en commun. Un arrêt de bus situé à 6 min du site. 	
Caractéristiques physiques / foncier	<ul style="list-style-type: none"> Topographie non contraignante. Foncier appartenant à l'APIJ. 	<ul style="list-style-type: none"> Disponibilité foncière limitée pour l'extension du bâtiment.
Les risques naturels au niveau du territoire		<ul style="list-style-type: none"> Risque fort de retrait et de gonflement des argiles. → Réaliser une étude de sol pour explorer la nature des sols et le type de fondations, à prévoir dans le cadre du projet (cas d'extension – surélévation).
Risques technologiques et industriels	<ul style="list-style-type: none"> Absence de risques 	
Environnement sonore	<ul style="list-style-type: none"> Le site n'est pas touché par les nuisances sonores générées par les voies routières. 	
Analyse réglementaire (PLUi)	<ul style="list-style-type: none"> Le projet sera conforme aux dispositions du PLU. 	
Analyse technique	<ul style="list-style-type: none"> Aucun matériau contenant de l'amiante n'a été identifié dans le bâtiment. 	<p>Bâtiment dégradé :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les revêtements de sol et les finitions murales sont en mauvais état. Il n'y a pas de ventilation mécanique contrôlée (VMC), et la hotte de la cuisine n'est pas adaptée. Des problèmes d'étanchéité sont présents au niveau du sous-sol en raison de l'état vétuste des canalisations d'évacuation des eaux usées de la cuisine. ...

C. BESOINS

8. BILAN COMPARATIF DES SURFACES ENTRE LE PROGRAMME RÉFÉRENTIEL ET L'EXISTANT

Le programme organise les espaces dans de grands pôles fonctionnels. Les surfaces utiles sont calculées sur la base de ratios.

Le programme théorique sera utilisé tout le long de l'étude comme :

- Etalon de dimensionnement des surfaces des locaux ;
- Modèle des liens fonctionnels entre les locaux.

8.1. PROGRAMME THÉORIQUE

8.1.1. Unités de surfaces

Toutes les surfaces sont exprimées en Surfaces Utiles Nettes ou SUN, consacrées aux activités, à l'exclusion des surfaces telles que :

- Circulations générales, couloirs, allées de liaison entre deux locaux distincts, dégagements, paliers, locaux techniques en étages courants, gaines ou trémies techniques, emprise des murs, poteaux et cloisons, emprise au sol des éléments de sécurité et de traitement de l'air, locaux techniques des installations générales (chaufferies, locaux de VMC, poste de transformation EDF, armoires électriques, ...).

8.1.2. Abréviations usuelles

SDO : Surface dans œuvre. Il s'agit de la surface utile à laquelle s'ajoute : les circulations et les locaux techniques.

8.1.3. Surfaces Utiles Des Projets Et Surface Utile Du Programme

Dans la mesure où la programmation s'est effectuée avec précision (assurant la plus grande prise en compte de l'expression des besoins quantitatifs et qualitatifs), l'attention des concepteurs est attirée sur le fait que le rapport entre la surface utile du projet qui sera proposé et la surface utile du programme sera un élément important d'appréciation des propositions.

9. ANALYSE FONCTIONNELLE ET SURFACIQUE

9.1. BESOINS SURFACIQUES

		EXISTANT	PROGRAMME
A	ZONE DE PREPARATION	48	88
B	ZONE DE DISTRIBUTION & LAVERIE	0	10
C	SALLES A MANGER	48	67
SURFACE UTILE		97	165
E	LOCAUX TECHNIQUES	0	8
G	CIRCUALTION	0	
SURFACES SDO		97	173
G	ESPACES EXTERIEURS	0	0
SURFACE TOTALE		97	173

PROGRAMME

			Nombre	SU	Totale
A	ZONE DE PREPARATION				88
A1	RECEPTION, APPROVISIONNEMENTS ET STOCKAGE				
	Reception				
		Quai de réception	1	PM	PM
		Hall de reception/contrôle/décartonnage	1	3	3
	Stockage chambres froides				
		Chambre froide BOF	1	2	2
		Chambre froide viande	1	2	2
		Chambre froide fruits et légumes frais	1	2	2
		Chambre froide surgelés	1	2	2
		SAS surgelés	1	PM	PM
	Stockage sec alimentaire				
		Epicerie	1	8	8
	Stockage des produits non alimentaires(divers)				
		Petits matériels et produits jetables	1	2	2
		Produits et matériel d'entretien	1	2	2
	Stockage des déchets				
		Recyclable(cartons, plastiques...)	1	2	2
		Produits putrescibles(stockage à 10°C)	1	2	2
A2	PRODUCTION DES REPAS				
	Préparation des repas				
		Légumerie	1	4	4
		Préparations froides	1	7	7
		Hall cuisson	1	12	12
		Plonge et stockage batterie	1	8	8
A3	LOCAUX DU PERSONNEL				
	Vestiaires-sanitaires				
		Bureau du chef	1	8	8
		Vestiaires Femmes	1	5	5
		Vestiaires Hommes	1	5	5
		Sanitaires	2	4	8
	Lingerie		1	4	4
B	ZONE DE DISTRIBUTION & LAVERIE				10
	Distribution				
		Zone stockage tampon	1	PM	PM
		Ligne de self (passe plats)	1	pm	pm
	Laverie		1	10	10
C	SALLES A MANGER				67
		Lave mains	2	2	4
		Local rangement vaiselle propre	1	5	5
		Salle à manger UEAJ	1	33,5	34
		Salle à manger CEF	1	28	28
TOTAL SURFACE UTILE					165
E	LOCAUX TECHNIQUES/CIRCULATIONS				8
		Locaux techniques	1		8
		Circulations			
TOTAL SU TOTAL SURFACE DANS ŒUVRE					173
G	ESPACES EXTERIEURS				0
		Aire de livraison	1		pm
TOTAL SURFACE					173

9. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Pour répondre à sa mission d'orientation et d'accompagnement, différents axes serviront de fil conducteur à la réflexion qu'auront à mener les équipes de concepteurs :

- Créer des groupes de locaux à vocation cohérente, c'est-à-dire des pôles ayant un mode de fonctionnement similaire ou complémentaire afin de faciliter l'appropriation de l'espace. Il conviendra notamment de créer des pôles fonctionnels organisés autour d'espaces de circulation bien traités et personnalisés (couleur, éléments de décoration, etc....), la facilité d'appropriation étant l'un des facteurs du respect des lieux.
- Assurer une meilleure gestion des flux entre les différents locaux.
- **Soigner la qualité de l'espace**, condition essentielle au respect des lieux. Cette recherche portera aussi bien sur la qualité générale de l'établissement en matière de confort (confort thermique, acoustique, visuel), que sur les matériaux mis en œuvre qui devront allier performances techniques, aptitude au vieillissement et facilité d'entretien.
- Se prémunir contre les effractions, en raccordant le bâtiment aux systèmes d'alarme existants (SSI, anti-intrusion, PPMS) permettant de limiter les risques d'intrusion et les risques attentats. Par ailleurs, les locaux pourront être équipés de fenêtres avec des barreaux, de vitrages antieffraction ou de volets acier roulants.

La qualité des locaux doit répondre aux besoins du personnel et des usagers. Pour le personnel, il est essentiel de garantir des conditions de travail confortables et fonctionnelles. Certains espaces, notamment les salles à manger devront être bien éclairé ainsi que la salle de cuisson qui devra permettre une facilité de maintenance. Il est essentiel de s'assurer que la cuisine bénéficie d'une isolation phonique efficace par rapport au reste des locaux pour éviter une perturbation des activités.

Par ailleurs, se conformer à la réglementation sur l'accessibilité aux personnes handicapées est une obligation légale incontournable. Il est impératif de faciliter l'accès, la circulation et l'utilisation de toutes les installations de l'établissement pour les personnes en situation de handicap.

10. FONCTIONNEMENT DE L'ÉTABLISSEMENT

10.1. FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL DE LA CUISINE

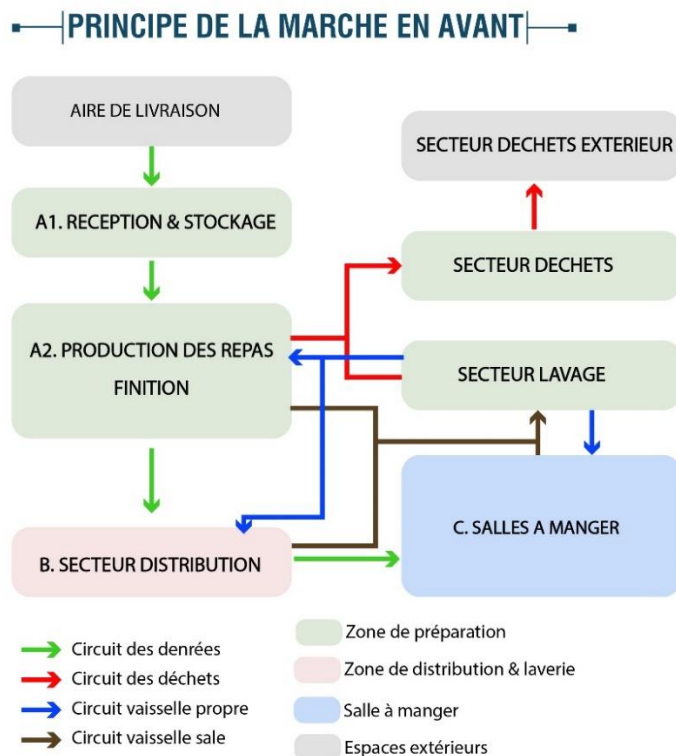
Le futur équipement sera composé de trois grandes zones fonctionnelles à savoir :

- La zone de préparation.
- La zone de distribution.
- Les salles à manger.

Ces fonctions propres au futur bâtiment seront complétées par des dispositions spécifiques pour les aménagements extérieurs relatifs au besoin d'aire de livraison, des différents accès public et personnel, ainsi que des évacuations des déchets.

Le principe de la marche en avant des denrées, de leur réception à la distribution en salle à manger devra être impérativement respecté. Ce principe concerne les conditions d'acheminement des produits depuis les espaces de réception jusqu'à la zone de consommation des repas en adéquation avec les autres flux et circuits de l'ensemble (déchets, personnels, matériels). Il repose sur plusieurs directives fondamentales :

- Les circuits des denrées ne doivent jamais croiser les circuits réservés au traitement des déchets.
- Les circuits des personnels doivent rigoureusement respecter les sectorisations « propres » et « sales » du réfectoire.



Les locaux et les circulations seront conçus et équipés afin de minimiser les manutentions manuelles. Les circulations seront les plus aisées et directes (notamment pour ce qui concerne les fonctions essentielles au maintien de la chaîne du froid). L'évacuation des produits souillés se fera le plus rapidement possible par des circuits dédiés.

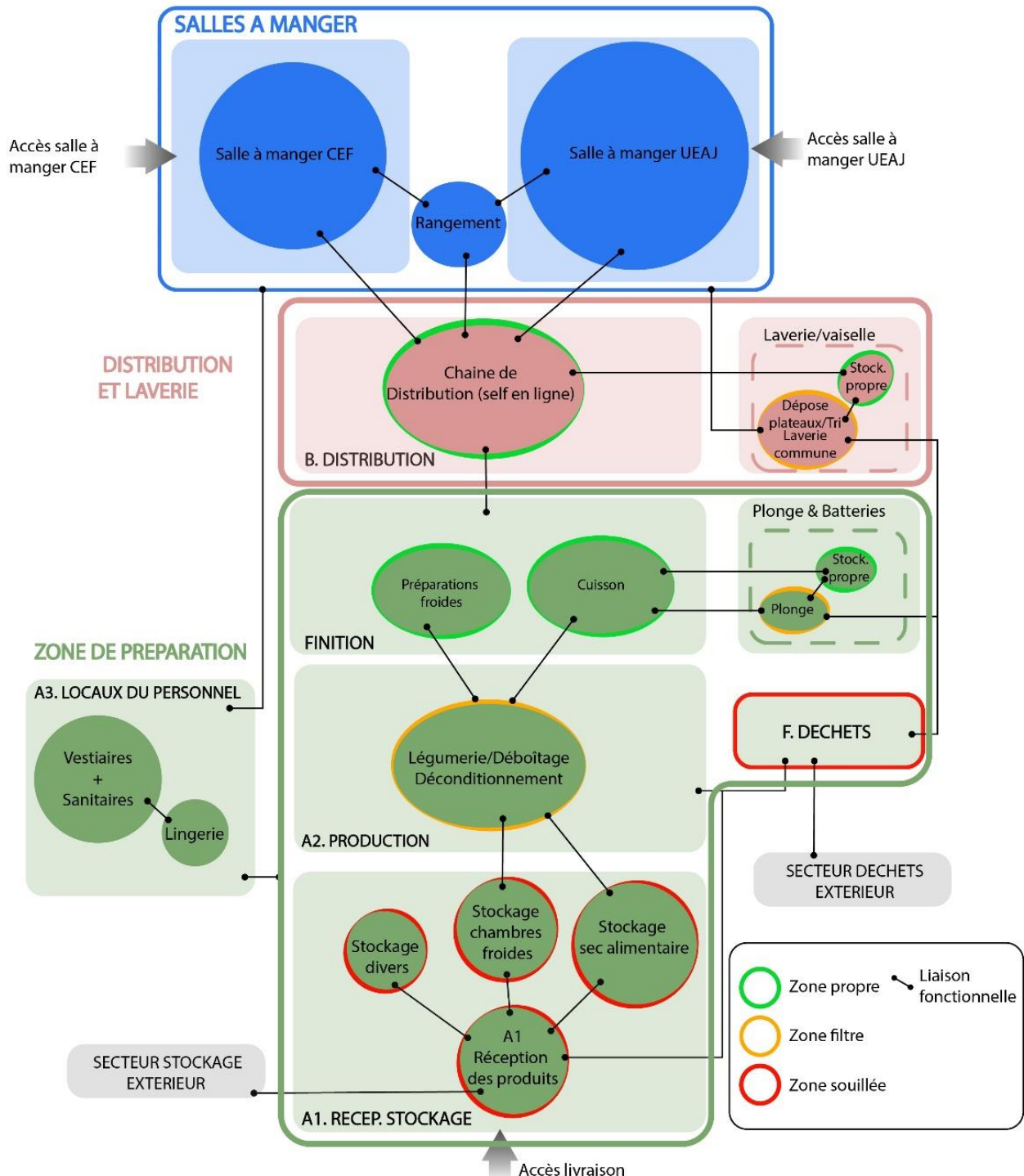
Les différents espaces présenteront des conditions d'éclairage agréables et claires. Ils seront particulièrement aérés et tempérés.

D'une conception simple, la cuisine sera :

- De plain-pied pour une garantie d'efficacité et d'ergonomie, en limitant au maximum les zones de circulation et ainsi définir le juste besoin en surface et faciliter son fonctionnement
- D'un seul niveau permettant ainsi un accès facilité pour les PMR.
- Doté de 2 salles à manger : une pour les jeunes du CEF et une autre pour les jeunes de l'UEAJ.

Les camions de livraison devront avoir un accès direct et sans contraintes.

—|SCHEMA FONCTIONNEL|—



10.2. LES ZONES FONCTIONNELLES

10.2.1. Zone de préparation

A- Secteur réception, approvisionnement et stockage

1. Réception des produits

Ce secteur fonctionnel regroupe les locaux nécessaires à la manutention, au contrôle et à l'enregistrement avant mise en stock des denrées utilisées pour la confection des repas.

Le quai de livraison sera identifié par un marquage au sol et sera protégé contre les intempéries. En amont, l'accès à l'aire de livraison doit permettre la manœuvre aisée des différents véhicules (camionnette, semi-remorque...).

La zone de réception disposera d'équipements nécessaires à la manutention des produits et aux contrôles qualitatifs et quantitatifs des denrées reçues.

Les livraisons s'effectuent par l'intermédiaire d'un hall de réception et de décartonnage desservant :

- La réserve épicerie, la réserve de matériel et produits d'entretien.
- Les réserves frigorifiques.

Dans cette zone, les produits seront réceptionnés, contrôlés, débarrassés des suremballages de transport puis stockés selon leur mode de conservation. Les emballages seront placés dans le local déchet.

2. Stockage des denrées et divers

Stockage chambres froides

L'ensemble chambres froides positive et négative doit être le plus proche de la zone de livraison (bonnes pratiques de fonctionnement pour le rangement : les produits négatifs dans un premier temps, ensuite les produits positifs et pour finir les produits conservés à température ambiante). Il s'agira ici des aires de représentation pour la disposition des appareils frigorifiques.

Denrées réfrigérées

Les produits frais sous emballages, frais (sous-vide), et bruts, seront entreposés dans des enceintes séparées dont la température sera compatible avec chaque type de produit (et leur degré d'élaboration). Les produits surgelés seront entreposés dans une enceinte séparée dont la température sera compatible avec leur condition optimum de conservation (-18°C minimum).

Une Chambre Froide positive + 3°C « 4 & 5 gamme » pour le stockage des viandes ;

Une Chambre Froide positive + 3°C pour le stockage des produits laitiers, ovoproduits et fromages ;

Une Chambre Froide positive + 8°C pour le stockage des fruits et légumes ;

Une Chambre Froide négative (- 18°C) disposant d'un sas, pour le stockage des denrées alimentaires surgelées.

Stockage sec et produits alimentaires

Cet espace fonctionnel comprendra les stockages suivants :

Denrées sèches : Il s'agit des produits stables dans le temps (Date Limite Utilisation Optimale) et dont la conservation ne nécessite pas d'enceinte particulière. La température devra néanmoins être maintenue à +19°C maximum. Les produits seront stockés sur des rayonnages permettant l'entreposage et le déplacement aisé des produits. Cette zone est considérée comme une zone sale et comprend :

- Le stockage de l'épicerie.
- Une réserve des boissons courantes.
- Une réserve des pains etc.

Stockage des produits non alimentaire

- Une réserve destinée aux produits jetables et aux consommables ;
- Une réserve pour les mobiliers et les produits non consommables ;
- Une réserve pour les produits d'entretien et pour le matériel d'entretien.

Le stockage des produits d'entretien dans un espace clos nécessite un bac de rétention en cas d'écoulements.

B- Secteur de production des repas

3. Légumerie

Ce secteur fera la transition entre la zone de réception-stockage et l'espace de finition(cuisson). Il regroupe les matériels nécessaires au décartonnage, au déboitage, au déconditionnement et à la désinfection des denrées utilisées dans la préparation des repas. Il s'agit d'une zone dite intermédiaire (introduction de produits ou de contenants souillés et sortie d'éléments décontaminés et propres à la consommation) située directement à la sortie des espaces de stockage et permettant toutes les opérations de traitement des denrées avant leur utilisation dans les zones propres de finition : décartonnage primaire, nettoyage et décontamination des fruits et légumes couplés à leurs premiers traitements (épluchage, étrognage, éboutage...).

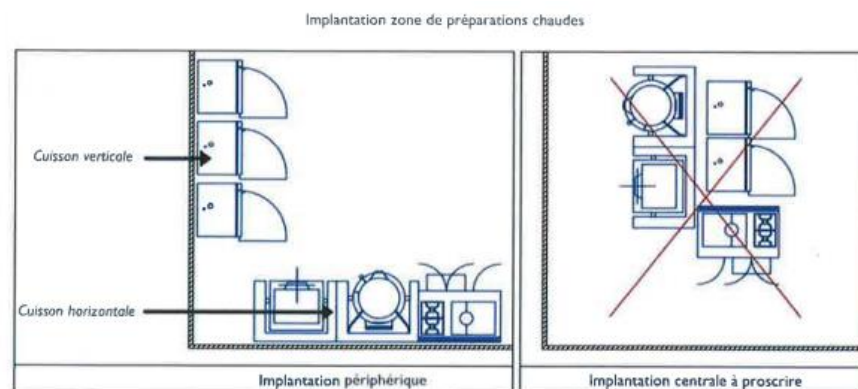
Ce secteur doit être implanté pour un passage quasi obligatoire de toutes les denrées provenant des espaces de stockage (un circuit court peut être prévu).

Une circulation dédiée devra être prévue pour l'acheminement des déchets d'emballage vers un local de stockage dédié.

4. Finition des repas

Le secteur de finition sera composé des locaux permettant la préparation des repas (froids et chauds). Il s'agit d'une zone « propre ». Il est positionné entre la légumerie et la zone de distribution.

Un des principes fédérateurs permettant d'améliorer l'ergonomie des espaces dédiés à la production des repas est le recours à une disposition périphérique des équipements dans le local (l'implantation centrale sera donc à proscrire).



En préparation froide, la logique d'implantation reposera sur la mobilité des équipements (tables mobiles ou semi-mobiles, échelles...) permettant une modularité d'organisation de l'espace selon la production opérée et un nettoyage plus aisé. L'espace de préparations froides est en prise directe avec la zone de distribution et est dimensionnée et équipée pour y effectuer découpes, tranchages et dressages des hors d'œuvres, fromages, et desserts.

Le secteur de finition aura une liaison directe avec la plonge batterie et le stockage des batteries propres.

C- Locaux du personnel

Le personnel de la cuisine disposera d'un accès dédié.

1. Le stockage de linge

L'espace linge est en liaison directe avec la cuisine pour le nettoyage du linge (circuit propre). Elle sera située en amont des vestiaires. Le local linge permettra le stockage du linge propre des agents qui se serviront avant d'entrer dans les vestiaires. Ce local sera également équipé de stockage de linge sale pour que chaque agent puisse déposer sa tenue avant de quitter les vestiaires.

2. Les vestiaires et sanitaires homme/femme :

Toutes les personnes entrant en cuisine devront se changer dans le vestiaire et se mettre en tenue règlementaire : pantalon, veste, coiffe et chaussures. Le vestiaire devra être conçu afin de limiter les accès avec l'extérieur. Des sanitaires seront aménagés conformes à la réglementation (lave mains à commande non manuelle...)

F- Secteur Déchets

Les déchets seront éliminés le plus rapidement possible dans les locaux dédiés. Les déchets qui seront générés à partir des différentes zones du process seront dirigés vers les locaux déchets conformément à la réglementation en vigueur :

Les déchets ne devront jamais croiser de denrées propres.

Les emballages et les déchets seront évacués en amont de la production (zone de réception ou de préparations préliminaires).

Un local, éventuellement réfrigéré si nécessaire et en fonction de la fréquence de ramassage, pour les déchets fermentescibles.

10.2.2. Zone de Distribution & laverie

E- Secteur lavage

1. Batterie

Le local sera utilisé comme lieu de nettoyage et de désinfection de tous les ustensiles et contenants utilisés pendant la journée à partir des zones de préparation et de distribution. La zone sera conçue selon le principe de séparation du propre et du sale, avec :

Une zone sale pour le stockage des matériels revenant des zones de préparation et de distribution.

Une zone propre pour la réserve du matériel avant réutilisation.

La plonge-batterie se situe à proximité des zones cuisson et distribution pour le lavage des bacs et ustensiles de cuisine, avec un dégagement direct sur le circuit sale en direction du local à déchets.

10.2.3. Salles à manger

Ces espaces doivent être bien éclairés et performants sur le plan acoustique. Ils seront un lieu d'accueil offrant un moment de détente privilégié.

Une salle à manger sera aménagée pour les usagers de l'UEAJ avec une capacité d'accueil de 25 personnes ainsi qu'une autre salle à manger dédiée au CEF d'une capacité de 20 personnes. Les deux publics ne doivent pas se croiser.

La configuration des salles doit pouvoir faciliter la mobilité et l'évacuation des convives et éviter les croisements entre entrée, sortie et dépose plateaux/circuits sortis des convives.

Un local pour l'entreposage de la vaisselle propre sera aménagé.

D. FAISABILITE

11. HYPOTHÈSES D'AMENAGEMENT

Nota : Attention : les scénarios proposés ne sont en aucun cas des projets architecturaux. Ils ont pour valeur de tester la capacité du site à accueillir les besoins de l'opération.

11.1. SCENARIO 01 : Restructuration et extension de la cuisine existante

11.1.1. Descriptif

Le premier scénario vise à évaluer la capacité du bâtiment existant à accueillir les nouveaux besoins de la cuisine du CEF en excluant le réfectoire de l'UEAJ, et en se basant sur les liaisons fonctionnelles détaillées établies après les visites et les échanges avec les utilisateurs. Ce scénario envisage les actions suivantes :

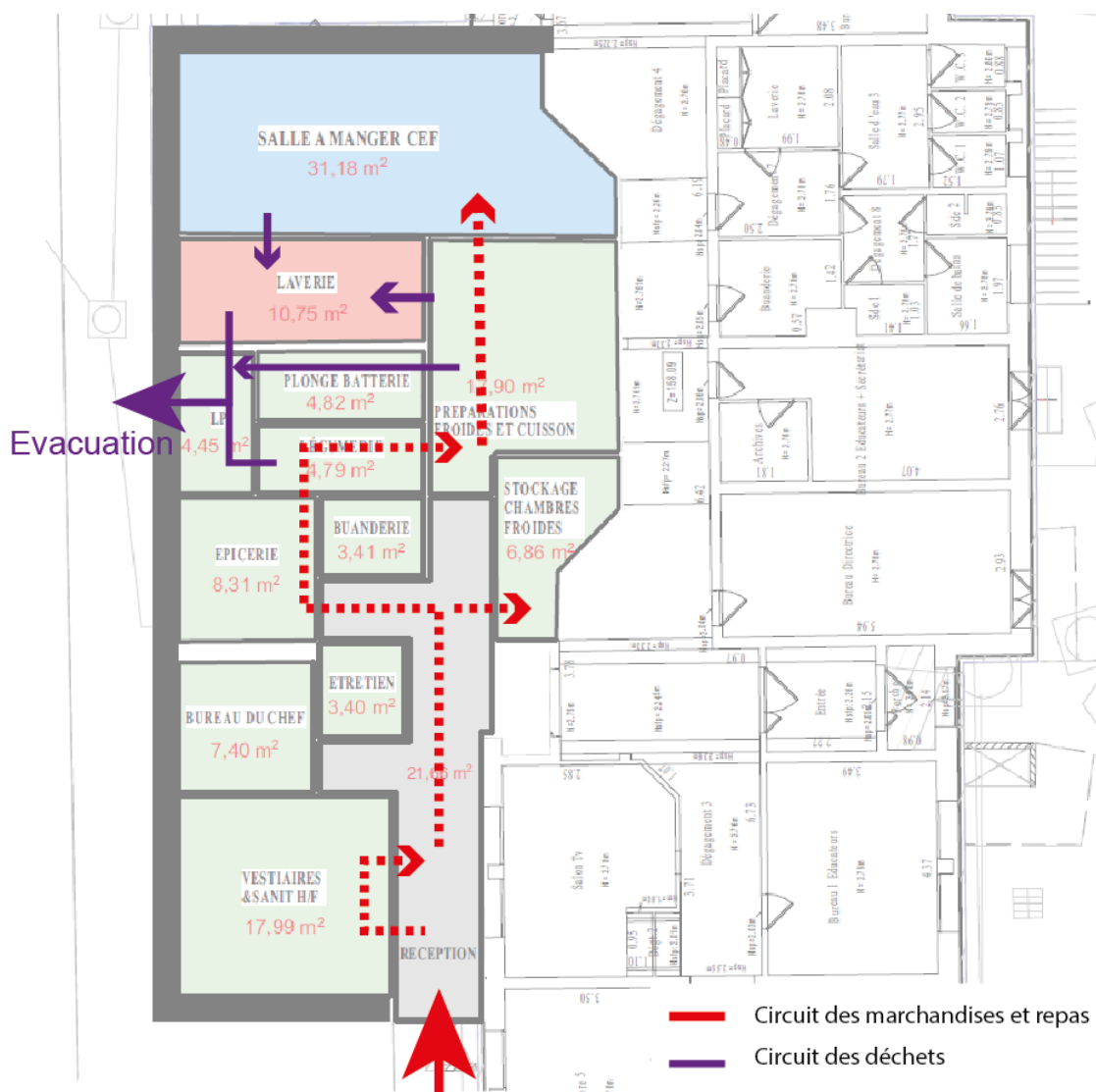
- En considérant la capacité actuelle du bâtiment, une extension sera nécessaire pour concevoir une cuisine comprenant tous les locaux annexes actuellement absents, tels que les espaces pour le personnel, les locaux de stockage froid et sec. Cependant, en raison de la disponibilité limitée de terrains, seule une extension sur la terrasse existante est envisageable. Cet aménagement, entraînera la fermeture des fenêtres de la salle TV.



- Les locaux cuisine et salle à manger existants seront restructurés, pour pouvoir accueillir :
 - La salle à manger du CEF, avec un espace lave-mains en amont de la salle.
 - L'office (zone de cuisson et de préparation froide), adjacente à la salle à manger et aux zones de stockage.
 - Le local légumerie, situé à proximité des zones de stockage et de l'office.
 - La laverie, en lien direct avec l'office et la légumerie, avec une contiguïté avec l'espace laverie qui est connecté au local poubelle accessible depuis l'extérieur.
 - Divers espaces de stockage (sec et froid).
 - La buanderie.

- La partie extension sera principalement dédiée aux locaux du personnel (bureau du chef et vestiaires/sanitaires des agents), à la zone de réception des denrées, ainsi qu'aux locaux d'entretien.

La disposition des locaux est conçue conformément au principe de la marche en avant des denrées, ce qui permet d'éviter tout croisement entre les circuits propre et sale.



- L'accès de service de la cuisine se fera depuis l'aire de livraison, située à proximité de l'espace réception.
- Les jeunes accéderont à la salle à manger depuis la circulation principale du bâtiment, près des sanitaires.
- L'accès secondaire existant à la cuisine depuis les circulations du CEF sera maintenu, avec prévision d'un dispositif de contrôle d'accès.
- Comme mentionné précédemment, il n'est pas envisagé d'aménager la salle de restauration de l'UEAJ en raison du manque d'espace et des strictes réglementations du CEF, qui exigent une séparation avec l'UEAJ. Les repas seront éventuellement livrés depuis la cuisine du CEF, bien que cela puisse être impossible en raison des règles d'hygiène et des recommandations de la commission d'hygiène.

- En raison des contraintes liées aux réseaux existants et à la non-conformité des évacuations existantes de l'équipement, le scénario prévoit la création d'un nouveau réseau d'évacuation des eaux usées de la cuisine.
- De plus, compte tenu de l'état actuel du bâtiment, les mesures suivantes sont prévues :
 - Un rafraîchissement des locaux (finitions murales, revêtements de sol, plafonds, etc.).
 - L'installation d'une ventilation mécanique contrôlée (VMC) dans les locaux.
 - La création d'un bac à graisse facilement accessible de l'extérieur du bâtiment.
 - ...

Il convient de noter que les travaux de réaménagement et d'extension du bâtiment existant seront réalisés en site occupé. Cette situation pourrait avoir un impact sur le fonctionnement du CEF en raison des nuisances et des vibrations engendrées tout au long de la période des travaux.

11.1.2. Surfaces du scénario

		EXISTANT	SC 01	ECART / EXISTANT
A	ZONE DE PREPARATION	48	83	35
B	ZONE DE DISTRIBUTION & LAVERIE	0	11	11
C	SALLES A MANGER	48	33	-15
SURFACE UTILE		97	127	30
E	LOCAUX TECHNIQUES	0	0	0
G	CIRCUALTION	0	19	19
SURFACES SDO		97	146	49
G	ESPACES EXTERIEURS	0	0	0
SURFACE TOTALE		97	146	49

SCENARIO 01						
				Nombre	SU	Totale
A ZONE DE PREPARATION						83,34
A1	RECEPTION, APPROVISIONNEMENTS ET STOCKAGE					
	Reception					
	Quai de réception		1	PM		PM
	circulaions		1	3		3
	Stockage chambres froides					
	Chambre froide BOF			6,86		7
	Chambre froide viande					
	Chambre froide fruits et légumes frais					
	Chambre froide surgelés					
	SAS surgelés		1	PM		PM
	Stockage sec alimentaire					
	Epicerie		1	8,31		8
	Stockage des produits non alimentaires(divers)					
	Petits matériels et produits jetables		1	3,4		3
	Produits et matériel d'entretien					
	Stockage des déchets					
	Recyclable(cartons, plastiques...)		1	2,45		2
	Produits putrescibles(stockage à 10°c)		1	2		2
A2	PRODUCTION DES REPAS					
	Préparation des repas					
	Légumerie		1	4,79		5
	Préparations froides		1	6,9		7
	Hall cuisson		1	12		12
	Plonge et stockage batterie		1	4,82		5
A3	LOCAUX DU PERSONNEL					
	Vestiaires-sanitaires					
	Bureau du chef		1	7,4		7
	Vestiaires Femmes		1	5		5
	Vestiaires Hommes		1	5		5
	Sanitaires		2	4		8
	Lingerie		1	3,41		3
B ZONE DE DISTRIBUTION & LAVERIE						11
	Distribution					
	Zone stockage tampon		1	PM		PM
	Ligne de self (passe plats)		1	pm		pm
	Laverie		1	10,75		11
C SALLES A MANGER						33
	Lave mains		2	4		8
	Local rangement vaiselle propre		1	5		5
	Salle à manger UEAJ		1	33,5		28
	Salle à manger CEF		1	28		
TOTAL SURFACE UTILE						127
E LOCAUX TECHNIQUES/CIRCULATIONS						19
	Locaux techniques		1			19
	Circulations					
TOTAL SU/TOTAL SURFACE DANS ŒUVRE						146
G ESPACES EXTERIEURS						150
	Aire de livraison		1	150		150
TOTAL SURFACE						296

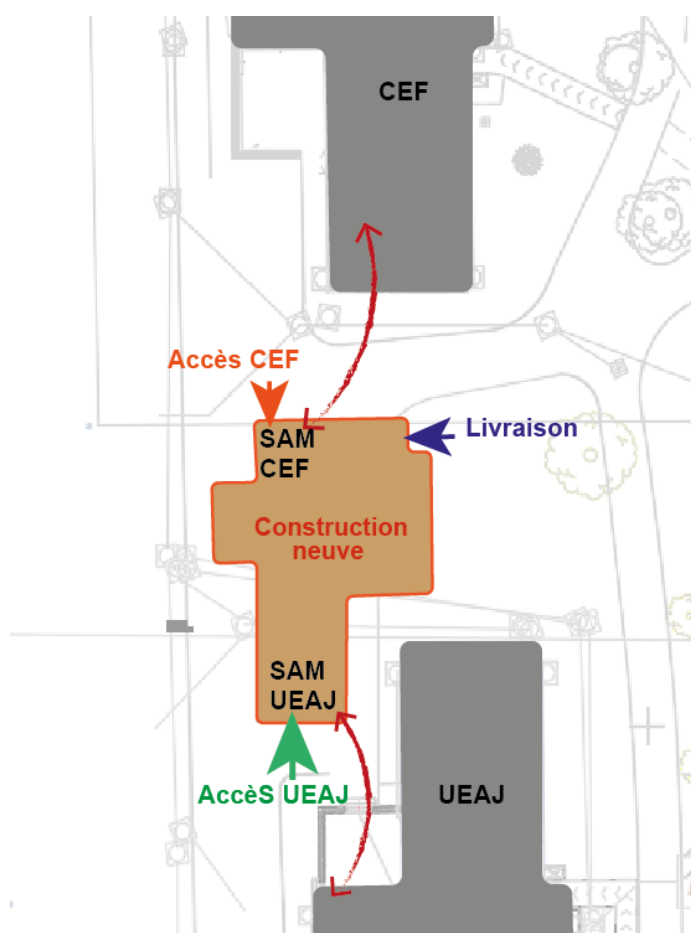
RECAPITULATIF FINANCIER					SCENARIO1	
HORS TAXES						
DESIGNATION DES ESPACES					TOTAL HT	
					216,975 €	
			Restructuration des locaux existants		197,250 €	
			PROVISION REPRISE DES RESEAUX		19,725 €	
Extension / costruction neuve					85,800 €	
			Extension		85,800 €	
			Construction neuve			
AMENAGEMENTS EXTERIEURS					42,500 €	
			Aire de livraison		30,000 €	
			Abords		12,500 €	
TOTAL TRAVAUX HT					345,275 €	

Enveloppe financière prévisionnelle					SCENARIO 1		
POSTES DE DEPENSES	U	SU	SP	P/U	TOTAL HT	TVA 20%	TOTAL TTC
1 - Travaux							
Travaux					345 275,00 €	69 055,00 €	414 330,00 €
Aléas Travaux	%		10%				
Alea restructuration			15%		51 791,25 €	10 358,25 €	62 149,50 €
(Valeur de prix en)					397 066,25 €	79 413,25 €	476 479,50 €
2 - Etudes pré-opérationnelles							
Levés topographiques					12 000,00 €	2 400,00 €	14 400,00 €
Etude de sol					12 000,00 €	2 400,00 €	14 400,00 €
Diagnostics réseaux					12 000,00 €	2 400,00 €	14 400,00 €
					36 000,00 €	7 200,00 €	43 200,00 €
3- Prestataires							
Programmist							
Maitrise d'œuvre (mission de base+OPC+SSI)	%		13%		51 618,61 €	10323,7225	61942,335
Conducteur d'opération - AMO	ft				- €	0	0
Contrôleur technique	%		1,2%		4 764,80 €	952,959	5717,754
Coordinateur SPS	%		1,2%		4 764,80 €	952,959	5717,754
					61 148,20 €	12 229,64 €	73 377,84 €
4 - Autres dépenses							
Frais de publication	Ft				1 000,00 €	200,00 €	1 200,00 €
Frais de reprographie	Ft				3 500,00 €	700,00 €	4 200,00 €
Mobiliers	Ft				80 000,00 €	16 000,00 €	96 000,00 €
Panneau de permis de Construire	Ft				500,00 €	100,00 €	600,00 €
Constats d'affichage PC	Ft				1 000,00 €	200,00 €	1 200,00 €
Frais de raccordements concessionnaires	Ft		1,0%		3 970,66 €	794,13 €	4 764,80 €
Assurances DO - CNR - TRC	%		2,0%		7 941,33 €	1 588,27 €	9 529,59 €
Taxes d'urbanisme	Ft				PM	PM	PM
					97 911,99 €	19 582,40 €	117 494,39 €
5 - Provisions							
Actualisation des prix (Programme)	%						
Actualisation des prix (études)	%		5,0%		7 953,01 €	1 590,60 €	9 543,61 €
Actualisation des prix (travaux)	%		5,0%		19 853,31 €	3 970,66 €	23 823,98 €
					27 806,32 €	5 561,26 €	33 367,59 €
6 - TOTAL							
1 - Travaux					397 066,25 €	79 413,25 €	476 479,50 €
2 - Etudes pré-opérationnelles					36 000,00 €	7 200,00 €	43 200,00 €
3- Prestataires					61 148,20 €	12 229,64 €	73 377,84 €
4 - Autres dépenses					97 911,99 €	19 582,40 €	117 494,39 €
5 - Provisions					27 806,32 €	5 561,26 €	33 367,59 €
TOTAL HT					619 932,76 €	123 986,55 €	743 919,31 €
	Taux		20%	TVA	MISE A JOUR DU :		

11.2. SCENARIO 2 : création d'un nouvel établissement (cuisine et réfectoire UEAJ/CEF)

11.2.1. Descriptif

En raison des diverses contraintes telles que la non-conformité des locaux avec les normes d'hygiène, les limitations des réseaux existants, ainsi que les exigences réglementaires spécifiques à cet équipement, ce scénario propose la création d'un nouvel établissement regroupant la cuisine de production et les deux réfectoires CEF et UEAJ. Ce nouvel établissement sera implanté entre les deux bâtiments existants et sera desservi par l'accès existant (portail au sud du CEF).



Seul un accès depuis le CEF vers la salle à manger sera prévu. La salle à manger de l'UEAJ sera accessible au nord depuis l'accès situé au niveau du foyer existant. La disposition de ce bâtiment nécessitera l'aménagement d'un nouvel accès au chemin de ronde.

Le nouveau bâtiment sera raccordé aux réseaux d'eaux usées existants au niveau du regard à proximité du chemin de ronde. Cette proposition doit encore être confirmée par le bureau d'étude B3E.

Tout comme le premier scénario, l'aménagement des différents locaux sera conçu en respectant le principe de la marche en avant afin d'éviter tout croisement entre les circuits propre et sale. Il est prévu la création :

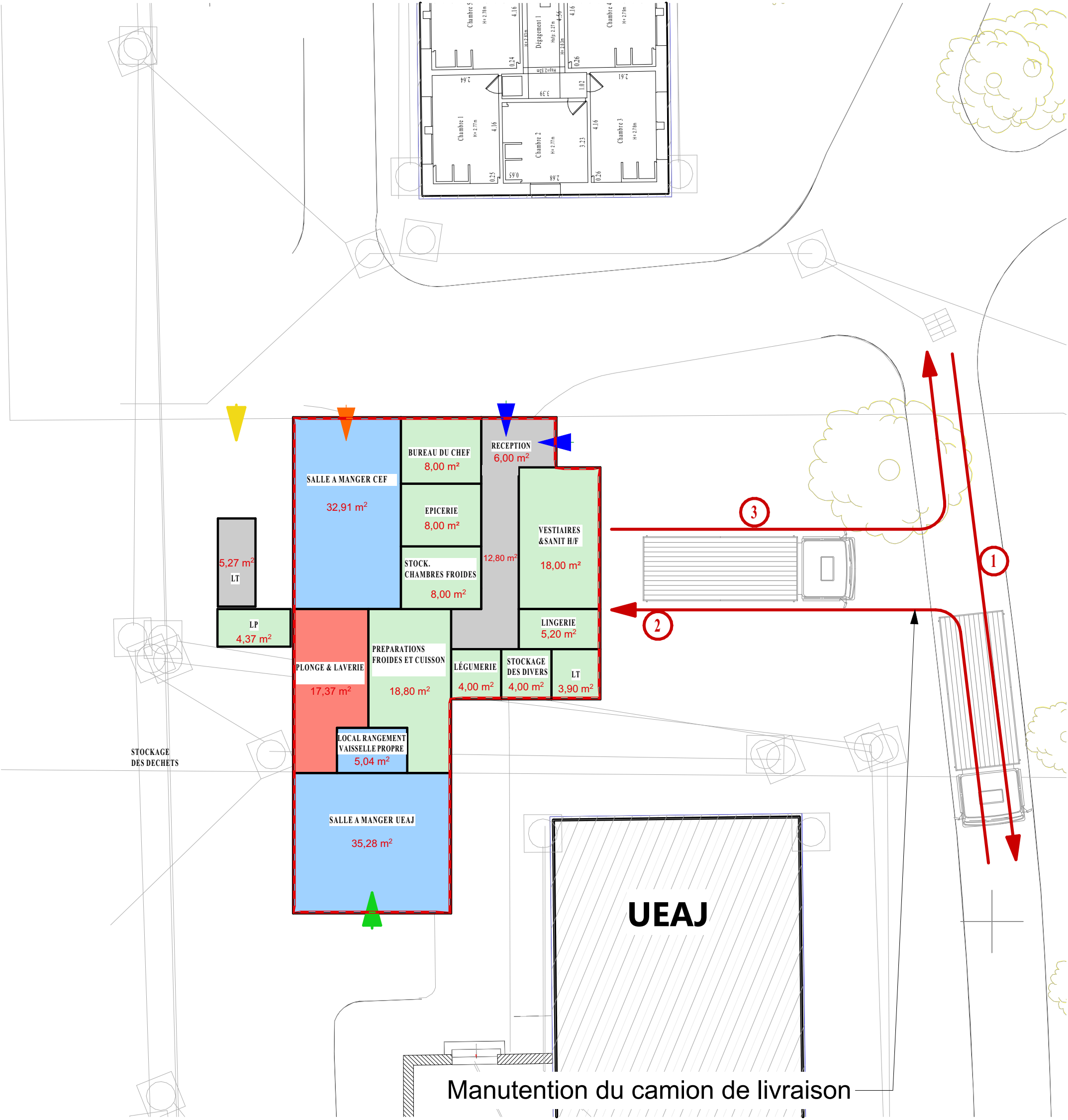
- D'une aire de livraison au sud du bâtiment de l'UEAJ, desservie par l'accès principal du site, qui donnera accès au quai de livraison puis à l'espace de réception.

- De vestiaires et de sanitaires pour les agents à proximité de l'accès et de la réception.
- Du bureau du chef en lien direct avec l'espace de réception.
- De locaux de stockage sec et froid près de la réception, en lien direct avec l'espace légumerie, ce dernier étant en contiguïté avec l'office.
- De la cuisine, également en lien avec la plonge et les salles de restauration. Ces salles seront séparées pour éviter tout croisement entre le public du CEF et de l'UEAJ. Elle sera adjacente à l'espace laverie, qui sera connecté au local poubelle accessible depuis l'extérieur.
- De locaux de buanderie et d'entretien près des vestiaires des agents.

Le bâtiment respectera la réglementation RE2020 ainsi que les différentes normes en vigueur.

Contrairement au scénario 1 :

- Les travaux de ce scénario n'auront pas d'impact sur le fonctionnement du CEF existant.
- Cet aménagement permettra d'éviter la manipulation des repas entre la cuisine et le bâtiment UEAJ.
- Possibilité de construire un bâtiment modulaire, ce qui permettra une livraison rapide du bâtiment.
- ...



CUISINE DU CEF DE BURES-SUR-YVETTE

Avril 2023

<p><u>Maître d'ouvrage:</u></p> <p>APIJ</p> <p><u>Programmiste:</u></p> <p>Teamconcept</p>		<p>SCENARIO 2</p>		<div><div><div>ACCES PRINCIPAL POUR LES LIVRAISONS/ UN CHOIX A VALIDER PAR LA MOA</div><div>ACCES A LA SALLE A MANGER UEAJ</div><div>ACCES A LA SALLE A MANGER CEF</div><div>ACCES AU CHEMIN DES RONDES ET AU LOCAL POUBELLE</div><div>CONTOURS DU NOUVEAU PROJET</div></div><div><div>ZONE DE PREPARATION</div><div>ZONE DE DISTRIBUTION & LAVERIE</div><div>SALLES A MANGER</div></div></div>	
--	--	--------------------------	--	---	--

11.2.2. Surfaces du scénario

		EXISTANT	PROGRAMME	ECART / EXISTANT
A	ZONE DE PREPARATION	48	88	40
B	ZONE DE DISTRIBUTION & LAVERIE	0	10	10
C	SALLES A MANGER	48	67	18
SURFACE UTILE		97	165	68
E	LOCAUX TECHNIQUES	0	8	8
G	CIRCUALTION	0	13	13
SURFACES SDO		97	186	89
G	ESPACES EXTERIEURS	0	0	0
SURFACE TOTALE		97	186	89

SCENARIO 02					
			Nombre	SU	Totale
A	ZONE DE PREPARATION				88
A1	RECEPTION, APPROVISIONNEMENTS ET STOCKAGE				
	Reception				
	Quai de réception		1	PM	PM
	Hall de reception/contrôle/décartonnage		1	3	3
	Stockage chambres froides				
	Chambre froide BOF		1	2	2
	Chambre froide viande		1	2	2
	Chambre froide fruits et légumes frais		1	2	2
	Chambre froide surgelés		1	2	2
	SAS surgelés		1	PM	PM
	Stockage sec alimentaire				
	Epicerie		1	8	8
	Stockage des produits non alimentaires(divers)				
	Petits matériels et produits jetables		1	2	2
	Produits et matériel d'entretien		1	2	2
	Stockage des déchets				
	Recyclable(cartons, plastiques...)		1	2	2
	Produits putrescibles(stockage à 10°c)		1	2	2
A2	PRODUCTION DES REPAS				
	Préparation des repas				
	Légumerie		1	4	4
	Préparations froides		1	7	7
	Hall cuisson		1	12	12
	Plonge et stockage batterie		1	8	8
A3	LOCAUX DU PERSONNEL				
	Vestiaires-sanitaires				
	Bureau du chef		1	8	8
	Vestiaires Femmes		1	5	5
	Vestiaires Hommes		1	5	5
	Sanitaires		2	4	8
	Lingerie		1	4	4
B	ZONE DE DISTRIBUTION & LAVERIE				10
	Distribution				
	Zone stockage tampon		1	PM	PM
	Ligne de self (passe plats)		1	pm	pm
	Laverie		1	10	10
C	SALLES A MANGER				67
	Lave mains		2	2	4
	Local rangement vaiselle propre		1	5	5
	Salle à manger UEAJ		Pour 20 à 25 couverts	33,5	34
	Salle à manger CEF		Pour 20 couverts	28	28
TOTAL SURFACE UTILE					165
E	LOCAUX TECHNIQUES				21
	Locaux techniques		1		8
	Circulations				13
TOTAL SU TOTAL SURFACE DANS ŒUVRE					186
G	ESPACES EXTERIEURS				0
	Aire de livraison		1		pm
TOTAL SURFACE					186

11.2.3. Estimation financière

RECAPITULATIF FINANCIER				SCENARIO2	MODULAIRE INDUSTRIALISE
HORS TAXES					
DESIGNATION DES ESPACES				TOTAL HT	TOTAL HT
				0 €	0 €
Extension / costruction neuve				483,600 €	427,800 €
			Extension		
			Construction neuve	483,600 €	427,800 €
AMENAGEMENTS EXTERIEURS				50,000 €	50,000 €
			Aire de livraison	30,000 €	30,000 €
			Abords	10,000 €	10,000 €
TOTAL TRAVAUX HT				533,600 €	477,800 €

Enveloppe financière prévisionnelle					SCENARIO 2			modulaire indu		
POSTES DE DEPENSES	U	SU	SP	P/U	TOTAL HT	TVA 20%	TOTAL TTC	TOTAL HT	TVA 20%	TOTAL TTC
1 - Travaux										
Travaux					533 600,00 €	106 720,00 €	640 320,00 €	477 800,00 €	95 560,00 €	573 360,00 €
Aléas Travaux	%		10%		53 360,00 €			47 780,00 €		
Alea restructuration			15%			10 672,00 €	64 032,00 €		9 556,00 €	57 336,00 €
(Valeur de prix en)					586 960,00 €	117 392,00 €	704 352,00 €	525 580,00 €	105 116,00 €	630 696,00 €
2 - Etudes pré-opérationnelles										
Levés topographiques					12 000,00 €	2 400,00 €	14 400,00 €	12 000,00 €	2 400,00 €	14 400,00 €
Etude de sol					12 000,00 €	2 400,00 €	14 400,00 €	12 000,00 €	2 400,00 €	14 400,00 €
Diagnostics réseaux					12 000,00 €	2 400,00 €	14 400,00 €	12 000,00 €	2 400,00 €	14 400,00 €
					36 000,00 €	7 200,00 €	43 200,00 €	36 000,00 €	7 200,00 €	43 200,00 €
3- Prestataires										
Programmist										
Maitrise d'œuvre (mission de base+OPC+SSI)	%		13%		76 304,80 €	15260,96	91565,76	76 304,80 €	15260,96	91565,76
Conducteur d'opération - AMO	ft				- €	0	0	- €	0	0
Contrôleur technique	%		1,2%		7 043,52 €	1408,704	8452,224	7 043,52 €	1408,704	8452,224
Coordinateur SPS	%		1,2%		7 043,52 €	1408,704	8452,224	7 043,52 €	1408,704	8452,224
					90 391,84 €	18 078,37 €	108 470,21 €	90 391,84 €	18 078,37 €	108 470,21 €
4 - Autres dépenses										
Frais de publication	Ft				1 000,00 €	200,00 €	1 200,00 €	1 000,00 €	200,00 €	1 200,00 €
Frais de reprographie	Ft				3 500,00 €	700,00 €	4 200,00 €	3 500,00 €	700,00 €	4 200,00 €
Mobiliers	Ft				80 000,00 €	16 000,00 €	96 000,00 €	80 000,00 €	16 000,00 €	96 000,00 €
Panneau de permis de Construire	Ft				500,00 €	100,00 €	600,00 €	500,00 €	100,00 €	600,00 €
Constats d'affichage PC	Ft				1 000,00 €	200,00 €	1 200,00 €	1 000,00 €	200,00 €	1 200,00 €
Frais de raccordements concessionnaires	Ft		1,0%		5 869,60 €	1 173,92 €	7 043,52 €	5 255,80 €	1 051,16 €	6 306,96 €
Assurances DO - CNR - TRC	%		2,0%		11 739,20 €	2 347,84 €	14 087,04 €	10 511,60 €	2 102,32 €	12 613,92 €
Taxes d'urbanisme	Ft				PM	PM	PM	PM	PM	PM
					103 608,80 €	20 721,76 €	124 330,56 €	101 767,40 €	20 353,48 €	122 120,88 €
5 - Provisions										
Actualisation des prix (Programme)	%									
Actualisation des prix (études)	%		5,0%		9 700,03 €	1 940,01 €	11 640,04 €	9 607,96 €	1 921,59 €	11 529,55 €
Actualisation des prix (travaux)	%		5,0%		29 348,00 €	5 869,60 €	35 217,60 €	26 279,00 €	5 255,80 €	31 534,80 €
					39 048,03 €	7 809,61 €	46 857,64 €	35 886,96 €	7 177,39 €	43 064,35 €
6 - TOTAL										
1 - Travaux					586 960,00 €	117 392,00 €	704 352,00 €	525 580,00 €	105 116,00 €	630 696,00 €
2 - Etudes pré-opérationnelles					36 000,00 €	7 200,00 €	43 200,00 €	36 000,00 €	7 200,00 €	43 200,00 €
3- Prestataires					90 391,84 €	18 078,37 €	108 470,21 €	90 391,84 €	18 078,37 €	108 470,21 €
4 - Autres dépenses					103 608,80 €	20 721,76 €	124 330,56 €	101 767,40 €	20 353,48 €	122 120,88 €
5 - Provisions					39 048,03 €	7 809,61 €	46 857,64 €	35 886,96 €	7 177,39 €	43 064,35 €
TOTAL HT					856 008,67 €	171 201,73 €	1 027 210,41 €	789 626,20 €	157 925,24 €	947 551,44 €
Taux			20%	TVA	MISE A JOUR DU :			MISE A JOUR DU :		
TOTAL TTC					mai-24			mai-24		

11.3. SYNTHÈSE

	SCENARIO 01	SCENARIO 02
Situation	Le site actuel bénéficie d'une bonne desserte et est situé au cœur d'une zone principalement résidentielle. Des places de stationnement sont disponibles sur le site.	
Emprise	L'espace disponible est restreint par le bâtiment CEF existant, seule une extension sur la terrasse existante est possible. Fenêtres condamnées du local TV.	Disponibilité foncière pour construire la nouvelle cuisine et les deux restaurants CEF et UEAJ. Les réseaux de l'UE non identifiés nécessitent une étude complémentaire afin de confirmer l'hypothèse de raccordement du futur bâtiment sur le réseau existant.
	SDO: 146m ²	SDO: 186m ²
Fonctionnement	Maintien de la salle de restauration UEAJ existante (emprise limitée). L'aménagement prévu dans le scénario ne permet pas la livraison facile des repas depuis la cuisine à cette salle de restauration de l'UEAJ (passage par circulations et l'extérieur obligatoire). → la commission d'hygiène peut ne pas valider ce dispositif.	Le fonctionnement et la disposition des locaux seront conformes au schéma de fonctionnement cible, notamment en respectant le principe de la marche en avant, en assurant la proximité des restaurants de l'UEAJ et du CEF, et en garantissant que chaque équipement dispose d'un accès vers la salle de restauration dédiée. Cet aménagement nécessitera des travaux pour aménager un portail d'accès au chemin de ronde et l'évacuation des déchets de la cuisine.

	L'accès extérieur depuis les circulations à la terrasse existante sera maintenue (sécurité) , un contrôle d'accès sera prévu à cet endroit.	
Phasage des travaux	La réalisation des travaux en site occupé ne sera pas sans effet sur le fonctionnement du CEF. Il serait mieux de prévoir un relogement provisoire des locaux durant la phase des travaux. Option : location de locaux provisoire pour la cuisine durant le chantier.	Les travaux d'aménagement des locaux n'auront aucun impact sur le fonctionnement du CEF.
Durée des travaux	Les travaux seront plus court que les travaux de réalisation du nouveau bâtiment.	
Coût de l'opération	345 275 euros HT	533 600 euros HT (construction) 477 800 euros HT (construction en modulaire)