

Maître d'Ouvrage

CROUS DE NANTES PAYS DE LA LOIRE
2 Boulevard Guy-Mollet BP 52213
44300 NANTES

Restaurant Universitaire Chantierie
4 rue Christian Pauc
44300 NANTES

Etude de Faisabilité

Restructuration de la cafétéria



Bureau d'études techniques :

GEFI INGENIERIE

Bt Monet - 24 Rue de l'Europe
44240 LA CHAPELLE SUR ERDRE
Tél : 02 40 49 95 95
Courriel : info@gefi-ingenierie.fr

Octobre 2025
Version 2

SOMMAIRE

I	NOTE DE PRESENTATION	2
I.1	LIMITES D'INTERVENTION	2
I.2	ETAT EXISTANT	2
	Fonctionnement	2
	Bati intérieur.....	2
	Installations Techniques	3
I.3	PROJET	3
I.4	PROPOSITION	3
I.5	PLAN DE L'EXISTANT	4
I.6	PLAN DU PROJET	4
I.7	DESCRIPTION SOMMAIRE DES TRAVAUX	5
	BATIMENT	5
	LOTS TECHNIQUES	6
	LOT EQUIPEMENT DE CUISINE.....	7
I.8	ESTIMATION DES TRAVAUX	8

I NOTE DE PRESENTATION

Le CROUS de Nantes souhaite créer, en lieu et place de la cafétéria/restauration rapide, une ligne de conditionnement de pots stérilisés dans l'ancienne cafétéria « Le Croustillant ». Il y a donc modification d'usage des locaux.

I.1 LIMITES D'INTERVENTION

L'objet de l'étude de faisabilité porte sur la restructuration et le réaménagement des locaux existants, ainsi que l'organisation générale du fonctionnement futur.

Notre étude a été réalisée en 2 phases successives :

- Une phase d'acquisition des données techniques :
- Rencontre et présentation des interlocuteurs
- Visites des lieux et observation du site

Cette première partie présente le recueil des données actuelles relevées sur site, et une description simplifiée de l'état existant et de ses installations techniques

- Une phase de proposition et synthèse :
- Description et estimation des solutions
- Étude de prix
- Rapport final

A ce stade, le phasage et le diagnostic exhaustif des équipements et installations techniques ne sont pas compris.

I.2 ETAT EXISTANT

Fonctionnement

Les locaux actuels assurent la fonction de cafétéria / restauration rapide. La cuisine est d'une capacité de production de 100 repas/jour.

Tous les locaux de productions bénéficient d'apport de lumière naturelle.

La principale problématique concerne la modification d'usage des locaux actuels, le passage d'une cafétéria à un laboratoire de production et conditionnement :

- Maîtrise des normes sanitaires
- Création d'un laboratoire de production
- Etanchéité des locaux
- Absence de local déchet fermé et flux des déchets non conforme

Bati intérieur

L'état général du second œuvre des locaux de production n'est pas conforme à la future utilisation, il nécessite une rénovation complète, incluant les sols, les plafonds, les menuiseries, les revêtements muraux et les plinthes. Aujourd'hui inutilisé, l'ensemble montre des signes de vieillissement.

Installations Techniques

Les installations de ventilation semblent fonctionner actuellement mais leur dimensionnement actuel ne correspond pas aux modifications prévues.

La production d'eau chaude actuelle ne peut assurer les besoins des futures installations, elle sera à reprendre.

Les équipements sanitaires et les réseaux sont repris dans le cadre de la nouvelle disposition des locaux.

Les équipements électriques sont dans un état correct de fonctionnement, mais dans le cadre d'un projet de rénovation, ils seraient à remodeler dans les zones restructurées.

I.3 PROJET

La présente notice de faisabilité a pour objet la mise en conformité de la cafétéria, par le redimensionnement de ces locaux pour la création d'un laboratoire de production et ligne de conditionnements de bocaux.

La restructuration des locaux intérieurs comprendra la restructuration de la zone de production, l'installation d'une zone de conditionnement et l'aménagement des zones de stockage ainsi que la création de locaux dédiés au personnel.

Les zones sacrifiées aux profits de ces nouveaux usages seront :

- Un WC
- Le local ballon ECS

I.4 PROPOSITION

Nous exposons dans cette étude, la proposition de réaménagement de la cafétéria en un espace de production, conditionnement et stockage de bocaux.

Cette proposition permet de traiter la plupart des points sensibles signalés ci-dessus.

La proposition d'aménagement est réalisée en intégrant les contraintes techniques particulières et les contraintes réglementaires générales.

Les contraintes réglementaires :

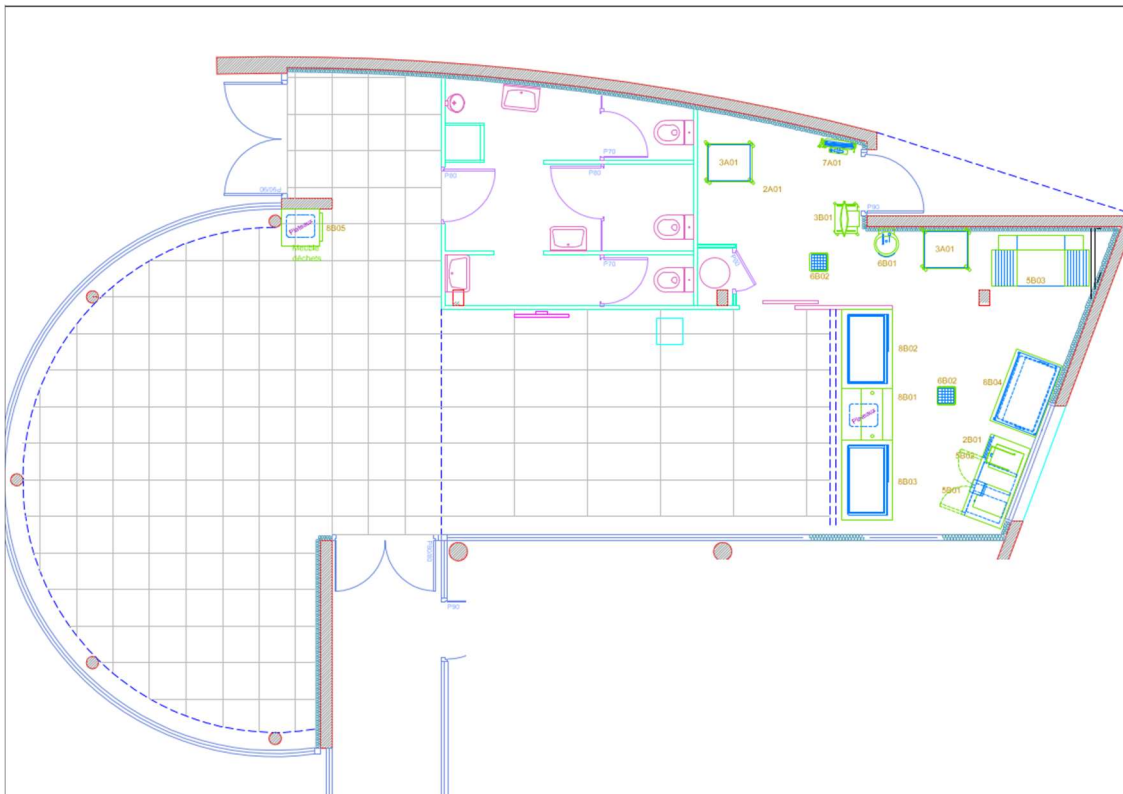
- Le règlement européen 852/2004 du 29 avril 2004
- Le règlement européen 853/2004 du 29 avril 2004
- Le règlement sanitaire départemental type
- Les textes réglementant la restauration collective
- Les textes réglementant l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite
- Le code du travail
- Le règlement de sécurité des ERT

Les contraintes liées à l'existant :

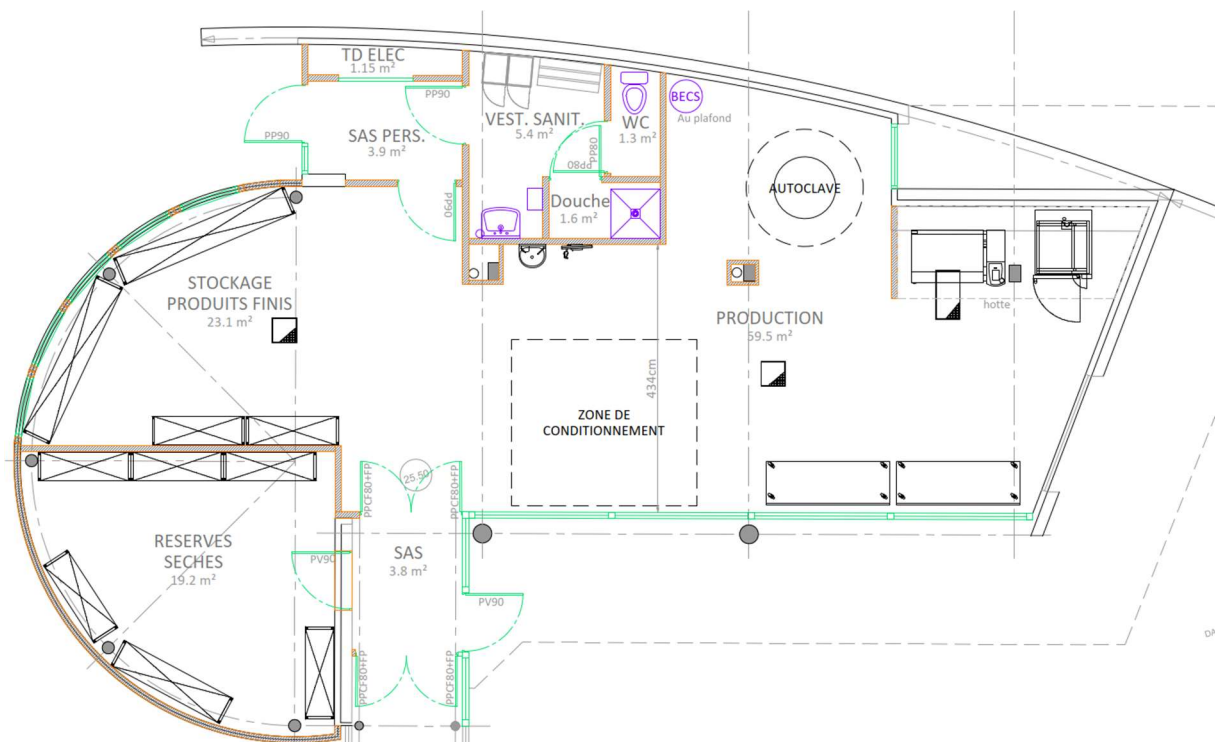
- Structure bâtiment
- Usage actuel du local
- Environnement extérieur (accès restreint et limitation voie camion)
-

La disposition proposée tient compte donc des contraintes spécifiques liées aux caractéristiques des locaux.

I.5 PLAN DE L'EXISTANT



I.6 PLAN DU PROJET



NB : Sur ce plan projet, l'agencement des sanitaires/vestiaires sera à adapter, si nécessaire, en fonction des autres sanitaires des personnels existants sur site afin de répondre à la réglementation code du travail.

I.7 DESCRIPTION SOMMAIRE DES TRAVAUX

La restructuration de la cafétéria implique un certain nombre de travaux dont les principaux sont les suivants :

BATIMENT

Travaux de démolition, curage et gros œuvre :

- Dépose de l'ensemble des cloisons entre projet et existant
- Dépose de l'intégralité des faux plafonds
- Dépose des menuiseries extérieures
- Dépose des sols y compris chape sur l'ensemble de la surface à confirmer dans le cadre des études (différence entre espace restauration et cuisson actuel)
- Réalisation de saignée pour pose des réseaux d'évacuation (réseau haute température pour autoclave) et siphons de sols suivant plan d'aménagement y compris raccordement sur réseau existant,
- Fourniture et pose d'un séparateur à graisses
- Le projet ne prévoit pas de reprises structurelles particulière

Menuiseries extérieures

- Fourniture et pose de châssis vitrés ou châssis plein type émailit ou équivalent
- Fourniture et pose de moustiquaire sur ouvrants

Cloisonnement – menuiserie intérieure et faux plafond

- Réalisation des travaux de cloisonnement en panneaux sandwich (traitement des doublages non prévu dans le projet hors reprise ponctuelle au droit des dépose de cloisons) suivant plan d'aménagement.
- Fourniture et pose des blocs portes adaptées : tenue au feu ou à l'eau suivant les configurations requises
- Fourniture et pose d'un faux plafond en dalle 600x600 sur l'intégralité des espaces (dalles hygiène)

Revêtements de sols

- Réalisation de l'ensemble des espaces en sols résines y compris remontées de plinthes sur panneaux sandwich compris ensemble des travaux préparatoires et d'étanchéité

Peinture

- Mise en peinture de l'ensemble des cloisons de distribution, huisserie et canalisations
- Nettoyage général de l'ensemble des espaces avant réception et mise en service

LOTS TECHNIQUES

Chauffage

- Dépose des radiateurs existants dans les futures zones de stockage (produits finis et réserves sèches)

Ventilation

- Ventilation type simple flux à fonctionnement continu pour les locaux à pollution spécifique (sanitaires, vestiaires). Déjà présente elle sera conservée et adaptée au nouvel aménagement.
- Ventilation spécifique de type double flux, pour les zones de stockage et de conditionnement, avec extraction d'air par grille à filtration et soufflage d'air réchauffé. Déjà présente elle sera conservée et adaptée au nouvel aménagement.
- Modification de l'extraction en zone de production :
- Dépose des équipements existants
- Mise en place de 2 hottes à captation simple
- Installation d'un caisson d'extraction en toiture.
- Modification de la compensation en zone de production,
- Dépose des équipements existants
- Installation d'une nouvelle centrale de traitement d'air simple flux, équipée d'une batterie électrique, en toiture
- Installation de bouches de soufflage.

Plomberie

- Alimentation EF / ECS des nouveaux équipements.
- Réseaux de distribution EF et ECS à adapter suivant nouvel usage.
- Relocalisation et remplacement du ballon ECS
- Dépose et remplacement des appareils sanitaires suivant nouvelle implantation.
- Les canalisations cuivre supplémentaires en élévation cheminant en faux plafonds, et en locaux non chauffés, seront calorifugés par coquilles de mousse type Armaflex ou équivalent.

Air comprimé

- Mise en place d'un compresseur d'air asservi à l'autoclave
- Alimentation de l'autoclave

Evacuations eaux usées, eaux vannes

- Réseaux d'évacuation réalisés par des canalisations PVC NFMe, avec raccordement sur attentes en sol existantes ou reprises par le lot maçonnerie.
- Antenne ou réseau équipé d'une ventilation primaire en bout de collecteur.

Electricité

- Dépose des installations existantes dans la zone restructurée.
- Modification du tableau général basse tension du site pour augmentation de la puissance électrique de la cafétéria et remplacement du câble d'alimentation du tableau électrique de la zone.
- Création d'un tableau électrique neuf pour la nouvelle zone aménagée.
- Alimentation de l'éclairage, des prises de courant et des équipements cuisine, froid, ventilation, chauffage, autoclave, etc. depuis ce tableau neuf.
- Réfection des appareillages dans la zone restructurée.
- Installation de luminaires à LED neufs.
- Création d'un éclairage de sécurité pour indiquer les issues de secours, les changements de directions et les obstacles.

- Déplacement du coffret informatique mural existant dans le placard électrique créé.
- Extension de l'alarme incendie actuelle pour prise en compte du nouvel aménagement.
- Alarme technique.

LOT EQUIPEMENT DE CUISINE

Dépose des équipements existants non conservés

Fourniture et pose d'équipements suivants :

Réserves sèches

- Ensemble de rayonnages avec clayettes amovibles

Production

- Four mixte 20 Niveaux GN2/1 électrique + ensemble de platerie
- Sautreuse multifonctions électrique 150 L
- 1 caniveau 800 x 500
- 1 caniveau 300 x 300
- 1 table mobile avec étagère intermédiaire
- 1 meuble mobile de rangement portes coulissantes
- Lave-mains existant + accessoires existants
- Poste de nettoyage enrouleur automatique

Stockage produits finis

- Ensemble de rayonnages avec clayettes amovibles
- Caniveau inox 300 x 300

Etude complémentaire :

- ✓ Diagnostic amiante avant travaux (à confirmer)
- ✓ Diagnostic structure avant travaux (à confirmer)
- ✓ Sondage de sol à réaliser (présence de chape éventuelle à définir)
- ✓ Avis BC sur principe d'aménagement phase faisabilité (traitement IS et lien avec espace salle à manger attenant)
- ✓ Etude acoustique
- ✓ Plan de recollement des réseaux à réaliser

I.8 ESTIMATION DES TRAVAUX

LOTS BATIMENT	172 574 €HT
LOTS EQUIPEMENTS TECHNIQUES	102 000 € HT
<i>Chauffage – Ventilation – Plomberie</i>	<i>60 500 € HT</i>
<i>Electricité</i>	<i>41 500 € HT</i>
LOT EQUIPEMENT DE CUISINE	70 000 € HT
TOTAL € H.T	344 574,00 €HT
TOTAL € TTC	413 488,80 €TTC

Valeur : Octobre 2025

Non compris : Environnement Autoclave et Chiffrage création chambre froide négative

GEFI INGENIERIE