

SYNTHESE ETUDE DE FAISABILITE PORTANT SUR LA RESTRUCTURATION DE L'UNITE CENTRALE DE PRODUCTION RESTAURATION



CENTRE HOSPITALIER COMMINGES PYRENEES
Etablissement du Groupement Hospitalier de Territoire – Haute Garonne Tarn Ouest

SAINT-GAUDENS (31)



Sommaire

1. PREAMBULE	3
2. PRÉSENTATION DU SITE	3
3. DONNEES DE FONCTIONNEMENT	5
4. ETAT DES LIEUX	6
5. DIAGNOSTIC DES INSTALLATIONS ACTUELLES	10
6. SYNTHÈSE DE L'ÉTUDE DE FAISABILITÉ	16

1. PREAMBULE



La Direction du Patrimoine du Centre Hospitalier Comminges Pyrénées (CHCP) a été mise en demeure de devoir réaliser des travaux de mise en conformité des espaces de l'unité centrale de production culinaire, suite à la mise en demeure de la DDPP dans un courrier du 7 mars 2024.

L'unité centrale de production culinaire se développe sur une surface de 880 m² (SDP). Elle dispose d'une infrastructure intérieure vieillissante, dont le niveau de vétusté présente des risques importants pour la production et la distribution de repas. Outre la réalisation de 350 000 repas / an (pour les besoins du site), il est envisagé de produire et exporter les repas destinés aux Hôpitaux de Luchon, soit une projection à terme de 500 000 à 550 000 repas.

L'unité de production concentre également la fonction de magasin général, dans des conditions de stockage polyvalentes et très réduites. Il est envisagé de distinguer clairement cette fonction et de dimensionner les surfaces de stockage aux besoins réels.

Enfin, accolé aux espaces de restauration, se développe sur une surface (SDP) supplémentaire de 580 m², la fonction blanchisserie qui ne traite in situ plus que de faibles quantités de linge, la plus grande part étant externalisée. L'espace est aujourd'hui surdimensionné. Il est donc envisagé de recalibrer la surface de la blanchisserie aux besoins réels : petite production et lingerie-relais.

Dans ce contexte, l'étude de faisabilité décline un scénario avec le dessein de :

- Restructurer le bâtiment existant avec externalisation de la production durant les travaux ;
- Maintenir la distribution des repas durant les travaux (nécessité de bâtiments provisoires pour assurer le relais avant distribution) ;
- Suivre les préconisations de la DDPP 31 telles que validées sur les schémas fonctionnels.

2. PRÉSENTATION DU SITE

Le site sur lequel porte l'étude est le foncier du Centre Hospitalier Comminges Pyrénées de Saint Gaudens composé d'un groupe de plusieurs bâtiments, de parkings associés et d'un terrain nu à l'ouest. L'ensemble des parcelles du CH développe une surface de 103 662 m².



La propriété foncière bâtie du CHCP est constituée de 2 parcelles distinctes :

1 - Parcelle AI 193 (anciennement 182), d'une surface de 66 380 m².



2 - Parcelle AI 004, d'une surface de 26 914 m².





3. DONNEES DE FONCTIONNEMENT

ADRESSE DU SITE :

351 Av. Simone Veil, 31800 Saint-Gaudens

Données restauration

Nb de repas en production	1350 repas par jour (350 000/an)
Jours de fonctionnement	La cuisine fonctionne 5 jours sur 7, 52 semaines par an
Type de production	Production traditionnelle à base de produits frais transformés sur site Conditionnement à chaud Refroidissement rapide Export en liaison froide
Conditionnement des repas	· en bacs collectifs pour les repas EHPAD et export · en portion individuelle pour les repas de patients CHCP
Transport des repas	· Mise en cagettes et chariots isothermes · Transfert en camion électrique sur site · Transport en camion réfrigéré pour export
Remise en température	· Repas patients CHCP : conditionnement en plateau repas dans l'office relais et remise en température dans chariot de distribution · Repas EHPAD : remise en température dans l'office relais et service à l'assiette au moment de la consommation
Les approvisionnements	BOF/ VIANDE / Surgelés : 1x/semaine Fruits et Légumes : 2x/semaine Economat : 1x/semaine Enlèvement des déchets : cartons et boîtes : 1x/semaine Enlèvement des biodéchets : prestataire en cours de sélection pour valorisation
Composition des repas	· 1 entrée · 1 plat garni (viande + légumes) · 1 dessert · pain tranché
Le personnel de cuisine	16 ETP (8 hommes et 8 femmes) dont 3 agents le samedi et dimanche pour transfert des repas
Amplitude de travail	La cuisine centrale fonctionne : · de 7h à 15h : agents de production culinaire · de 8h à 16h : agents de laverie.

Données blanchisserie

Le linge traité sur place EHPAD	Linge des résidents
Le linge externalisé EHPAD et Centre Hospitalier	Plat et petit plat (rideaux, draps, dessus de lit, couvertures, housses de couettes, nappes)
	Eponge
	Linge du personnel
Le personnel de blanchisserie	3 ETP

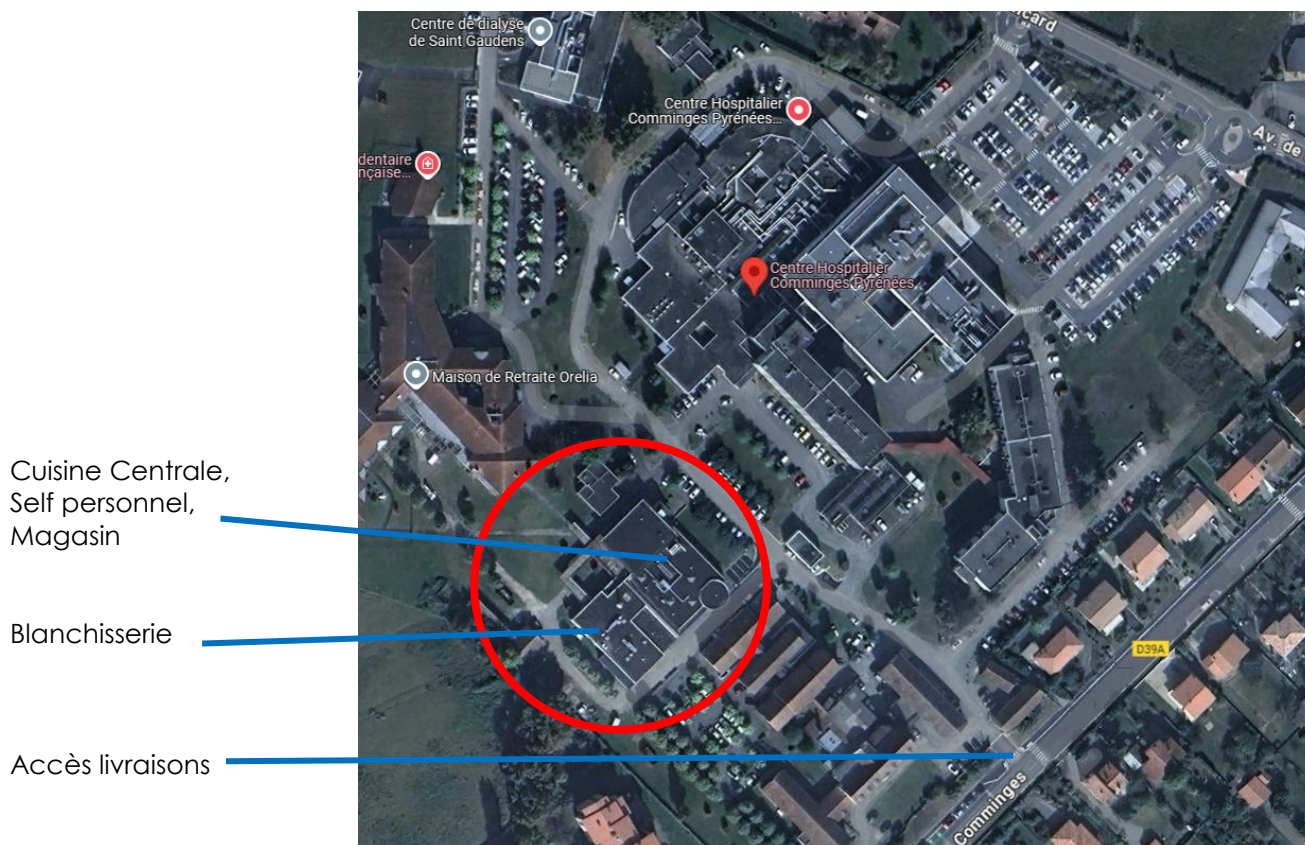
Données magasin général

Produits à stocker	Denrées alimentaires pour les petits déjeuners et distributeurs automatiques
	Produits d'entretien
	Produits à usage unique
	Articles de bureautique
Le personnel du magasin général	3 ETP

4. ETAT DES LIEUX

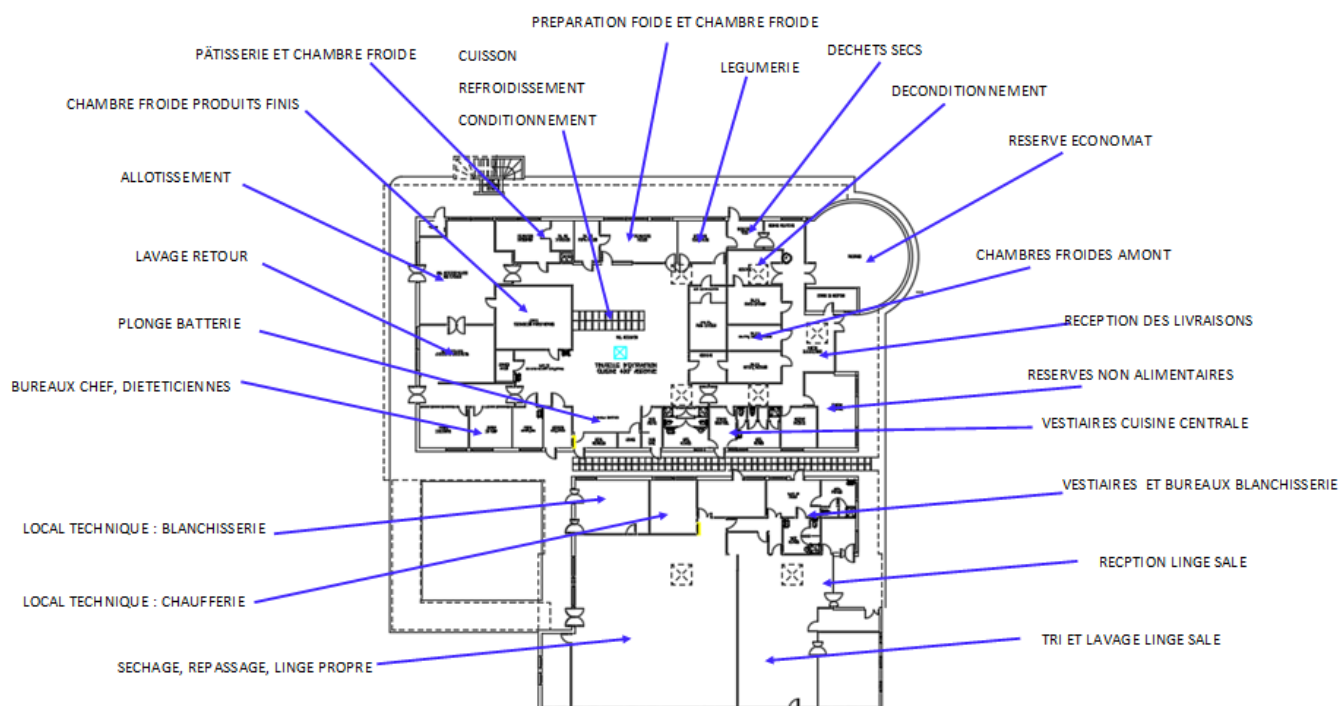
L'ensemble cuisine centrale et blanchisserie se répartit sur 2 corps de bâtiments construits en 1991 et séparés par une coursive abritée. En R+1 de la cuisine centrale, se développe le restaurant du personnel du CHCP.

Actuellement, le secteur Magasin Général se confond dans les espaces de stockage de la cuisine centrale.

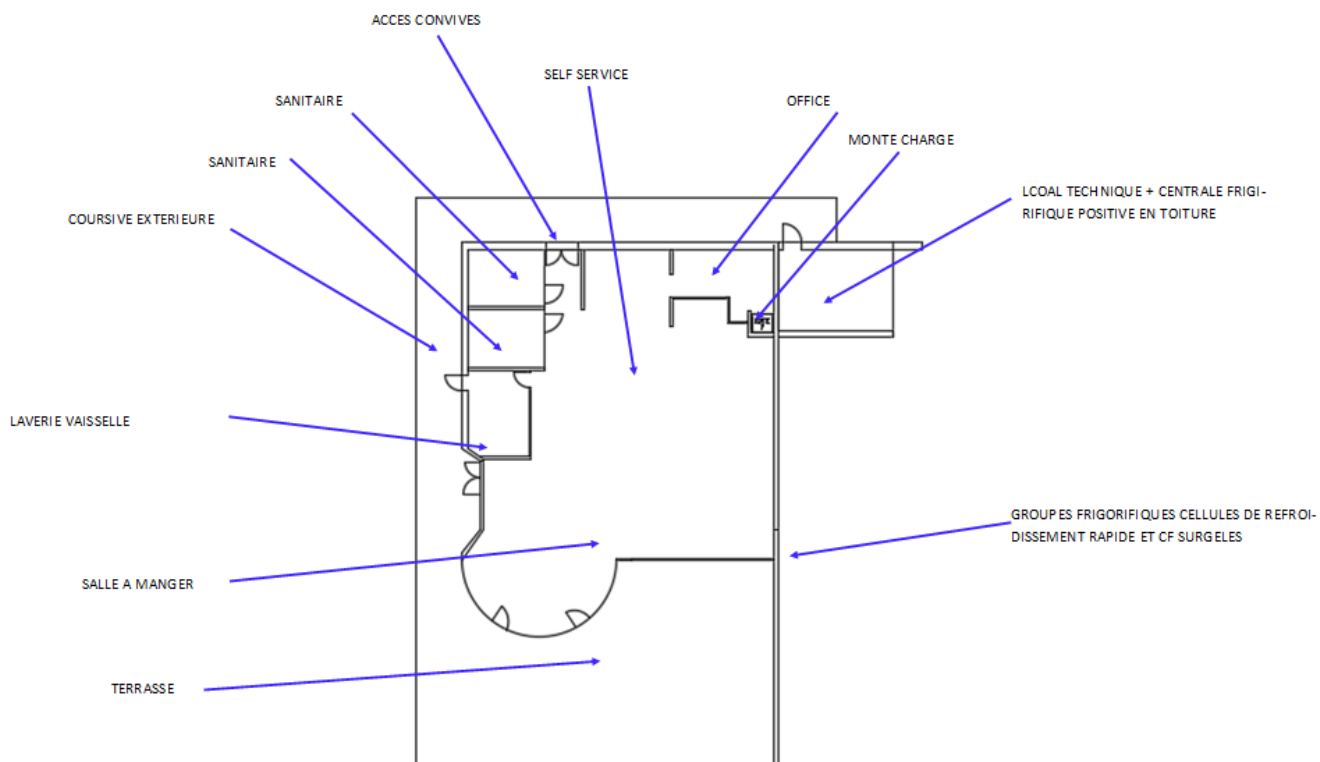


Plan de masse existant





Plan des locaux existants R+1





Tableaux des surfaces existantes

CUISINE CENTRALE - MAGASIN		RDC SU Int. m²	RDC Surf. Ext. m²
Espace 1	Locaux personnels et administratifs		
1.1	Bureau magasinier 1 poste (situé près réception des livraisons)	9,38	
1.2	Bureau du chef et gestion 2 postes (situé proche zone production)	14,43	
1.3	Bureau diététiciennes 4 postes (situé proche zone de production)	16,57	
1.4	Linge propre / Linge sale	7,12	
1.5	Vestiaires (8 femmes)	14,62	
	Sanitaires femmes (2 douches + 2 WC)		
1.6	SAS accès vestiaires	9	
1.7	Vestiaires (8 hommes)	15,18	
	Sanitaires hommes (2 douches + 2 WC)		
1.8	Local ménage	2,8	
Sous total espace 1		89	0
Espace 2	Réception		
2.1	Quai de réception - stockage palettes		20
2.2	Réception décartonnage	14,5	
2.3	Circulation réserves	41	
Sous total espace 2		56	20
Espace 3	Stockage neutre		
3.1	Economat (60% sur palettes)	67	
3.2	Stockage consommables	9,5	
3.3	Stockage produits entretien	12,37	
3.4	Stockage matériel	26,26	
3.5	Local déchets secs	8,32	
Sous total espace 3		123	0
Espace 4	Stockage réfrigéré		
4.1	Local déchets plonge	5,62	
4.2	Chambre froide négative (stockage sur palettes)	14,24	
4.3	SAS décongélation	4,85	
4.4	Chambre froide positive fruits et légumes	16,72	
4.5	Chambre froide positive BOF	11,15	
4.6	Chambre froide positive viande	14	
Sous total espace 4		67	0
Espace 5	Prétraitement		
5.1	Déboitage - déconditionnement	15,68	
5.2	Légumerie	16,84	
5.3	Boucherie	9,55	
Sous total espace 5		42	0
Espace 6	Production		
6.1	Préparation froide	26,14	
6.2	Chambre froide positive produits finis prépa froide	8,32	
6.3	Pâtisserie	17,65	
6.4	Chambre froide positive produits finis pâtisserie	5,61	
6.5	Préparation chaude	100	
6.5	Préparation diététique	10,12	
6.6	Plonge batterie	14,3	
6.7	Cellules de refroidissement (2 cellules GN2/1)	4,455	
6.8	Conditionnement - filmage	82,5	
6.9	Réserve barquettes	9,4	
6.10	Chambre froide positive produits finis	39	
Sous total espace 6		317	0



Cuisine Centrale - Magasin		RDC SU Int. m²	RDC Surf. Ext. m²
Espace 7	Export		
7.1	Allotissement	65	
7.4	Quai export/retour		20
Sous total espace 7		65	20
Espace 8	Retour		
8.1	Sas retour	17,21	
8.2	Lavage retour	35	
Sous total espace 8		52	0
Espace 9	Circulations verticale		
9.1	Monte plat restaurant du personnel	1	
Sous total espace 9		1	0
Total cuisine centrale - magasin		812	40
Espace 11	BLANCHISSERIE		
11.1	Quai de réception		20
11.2	Vestiaires Sanitaires femmes (1 douche + 1 WC)	10,5	
11.3	Vestiaires Sanitaires hommes (1 douche + 1 WC)	10,5	
11.4	Salle de repos	16,5	
11.5	SAS hygiène	8,5	
11.6	Bureau de réception	9,8	
11.7	Réception linge sale	10,5	
11.8	Tri linge sale	37,4	
11.9	Lavage linge	105	
11.10	Bureau d'exploitation	7,3	
11.11	Linge propre séchage - repassage	233	
11.12	Réserve linge propre	17,42	
11.13	Quai d'export		20
Sous total espace 11		466	40
Espace 12	Locaux techniques		
12.1	Local TGBT	3,6	
12.2	Armoire CFO cuisine centrale (inclus dans zone préparation chaude)	pm	
12.3	Local technique	54	
12.4	Groupes frigorifiques toiture terrasse		
12.5	CTA (positionnement sur toiture)		
12.6	Local technique R+1		
Sous total espace 12		58	0

BATIMENT TOTAL	RDC Surfaces intérieurs utiles m²	R+1 Surfaces intérieurs utiles m²	Surfaces RDC extérieures m²	Surfaces R+1 extérieures m²
Total général surfaces utiles	1336	206	120	145

5. DIAGNOSTIC DES INSTALLATIONS ACTUELLES

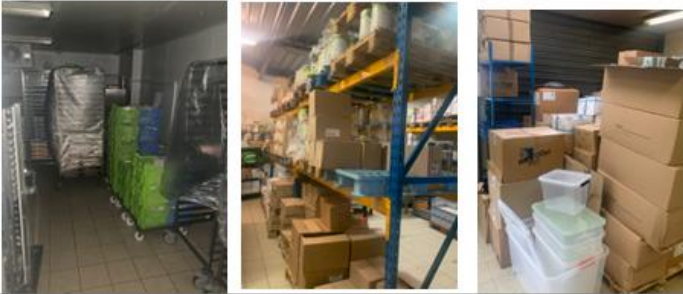
ANALYSE

La cuisine centrale - reportage photographique

DESIGNATION	PHOTOS	ANALYSE	MISE EN CONFORMITE ou SOLUTIONS ENVISAGEABLES
LES REVETEMENTS DE SOL	 	Disparité de finition des carreaux Dégradation générale malgré quelques reprises Plinthes de sol en PVC faible protection Caniveaux et siphons de sol globalement dégradés et en nombre insuffisant et ne plombent pas avec les équipements de cuisson	Rénovation générale du revêtement de sol et plinthes à réaliser
LES REVETEMENTS MURAUX	  	Dégradation importante des panneaux isolants et des cloisons sèches et murs maçonnés Peinture murale des cloisons sèches et murs maçonnés détériorée	Rénovation générale du cloisonnement à réaliser

DESIGNATION	PHOTOS	ANALYSE	MISE EN CONFORMITE ou SOLUTION EN-VISAGEABLES
LES FAUX PLAFONDS		Présence d'un faux plafond démontable dans toutes les zones en dalles 1200x600mm: L'ensemble des dalles sont détériorées : tachées, grisées...	Rénovation générale du faux plafond à réaliser
MENUISERIES INTERIEURES		Menuiseries intérieures mél attiques et en bois grandement détériorées . Absence de protection bas de porte contre les chocs de chariots.	L'ensemble des menuiseries intérieures process devront être renouvelés et équipées des protections suffisantes et nécessaires.

DESIGNATION	PHOTOS	ANALYSE	MISE EN CONFORMITE ou SOLUTION ENVISAGEABLES
STRUCTURE - GROS OEUVRE		Le bâtiment ne présente pas de désordres structurels apparents.	RAS
LA TOITURE		Étanchéité de toiture en bon état Il n'est pas indiqué, ni repéré de fuite en plafond intérieur. Les puits de jour sont source de chaleur aux moments de fort ensoleillement	Dans le cadre d'une restructuration il est à prévoir : • une vérification de l'étanchéité • Le remplacement des puits de jour par des modèles plus isolant ou ajout d'un contre vitrage intérieur
LES FACADES		Le crépi de façade est relativement sain et en bon état général. Le bardage filant en partie haute des façades (et récupérant les EP) présente de la rouille à toutes les jonctions	Dans le cadre d'une restructuration, il conviendra d'intégrer : • la rénovation de la peinture de finition de la façade . • La rénovation ou remplacement du bardage périphérique

DESIGNATION	PHOTOS	ANALYSE	MISE EN CONFORMITE ou SOLUTION EN-VISAGEABLES
LES VOLUMES DES STOCK-AGE		Globalement les volumes de stockage sont exi- gus, tant au niveau des stocks amont que de la chambre froide produits finis	Dans le cadre d'une restructuration, l'ensemble des volumes de stockage devra être réadapté aux conditions et besoins d'exploitation.
LE MONTE PLATS		Le monte plats est utilisé pour le transfert des repas de la cuisine centrale vers le restaurant du personnel en R+1	Dans le cadre d'une restructuration le monte plats devra faire l'objet d'investigations plus avant en vue d'un entretien et/ou d'une mise aux normes
LES EQUIPEMENTS FRIGO- RIFIQUES		La production e froid alimentaire est compo- sée : • une centrale positive alimentée au R404a • des groupes indépendants pour Cellule de refroidissement rapide et CF surgelés alimentés au R404a	Dans le cadre d'une restructuration et aux vues de l'obsolescence du fluide frigorigène utilisé R404a il conviendra de remplacer l'ensemble des équipements frigorifiques. et les adopter aux nouveaux volumes à réfrigérer

DESIGNATION	PHOTOS	ANALYSE	MISE EN CONFORMITE ou SOLUTION EN-VISAGEABLES
LES PROTECTIONS ELEC-TRIQUES		Le bâtiment compte plusieurs armoires élec-triques et arrivée générale disséminées L'armoire électrique générale de la zone cuisine centrale est située au cœur de l'espace cuisson	Dans le cadre de la rénovation l'ensemble de la distribution électrique et armoires divion-naises seront renouvelés
LES EQUIPEMENTS DE VENTILATION	   	La hotte d'extraction en zone cuisson se limite à couvrir les équipements de cuisson horizontale. Les fours sont pour partie couvert d'un capot d'extraction et pour partie sans système de captation. En plonge batterie, il n'y a pas de hotte au des-sus du lave batterie. La cuisine intègre toutefois une système de compensation.	Dans le cadre d'une restructuration, l'ensemble des l'installation aéraulique devra être renou-velée et adaptée aux besoins recensés.
LES EQUIPEMENTS DE CUI-SINE	  	Les équipements de cuisine sont pour grande partie obsolètes.	Dans le cadre d'une restructuration, un renou-vellement important est à prévoir

Synthèse :

Globalement les locaux sont vieillissants avec une vétusté générale due à l'âge de l'établissement.

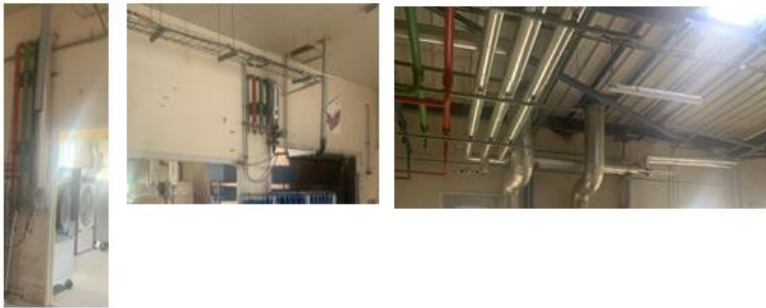
L'entretien courant ne permet plus aujourd'hui de maintenir les installations dans un état suffisant pour le respect de la réglementation.

Les surfaces des locaux de restauration sont à réadapter aux conditions de fonctionnement actuels et futur.

ANALYSE

La blanchisserie - reportage photographique



LOCALISATION	PHOTOS	ANALYSE	MISE EN CONFORMITE ou SOLUTION ENVISAGEABLES
LES SURFACES		Les surfaces de la blanchisserie ont été calibrées au moment de la construction du bâtiment par un traitement in situ de la totalité du linge du CHCP et EHPAD. Actuellement : • seul le linge des résidents de l'EHPAD est traité sur place • La blanchisserie gère les flux des chariots linge propre et sale du CHCP.	Dans le cadre d'une restructuration, un recalibrage des espaces de la blanchisserie est à réaliser
LES EQUIPEMENTS TECHNIQUES		La grande majorité des équipements techniques sont aujourd'hui non utilisés	Dans le cadre d'une restructuration, un épurement des réseaux sera à réaliser

Synthèse :

Les surfaces et les installations techniques des locaux de la blanchisserie sont à réadapter aux conditions de fonctionnement actuel et futur.



6. SYNTHÈSE DE L'ÉTUDE DE FAISABILITÉ

Principe suivi pour la faisabilité :

Scénario de restructuration des fonctions cuisine centrale, blanchisserie et création de la fonction magasin général en lieux et places des fonctions actuelles avec prise en compte du maintien des activités des 3 fonctions (distribution repas, blanchisserie et magasin général) sur site pendant les travaux.

ANALYSE

Cuisine centrale : nombre de repas à produire et distribuer

Nombre de repas à produire et exporter	
Destinations recensées	Nombre de repas/jour
CHCP - patients	250
CHCP - self	200
CHCP- EHPAD	200
PORTAGE DOMICILE (1 000/semaine)	140
EXPORT PROCHE SAINT GAUDENS	200
EXPORT LUCHON	400
Total	1 390
Nombre de repas à produire par jour pour un fonctionnement 5j/7	1 951
Nombre de repas/an	507 350

La blanchisserie du CHCP prendra en charge en complément le linge des Hôpitaux de Luchon :

- Réception et tri du linge sale avant externalisation
- Réception et tri du linge propre avant transfert aux Hôpitaux de Luchon



