

Marché de maîtrise d'œuvre pour la création d'une chaîne centralisée de bocaux sur le campus la Chantrerie à Nantes

Sis ancienne cafétéria « le croustillant »
Campus la chantrerie 4, rue Christian Pauc 44 000 NANTES

Marché n°26PAT09

Marché en procédure Adapté
(en application de l'article R2123-4 du décret n°2018-1075 du 03 décembre 2018 portant partie
réglementaire du Code de la commande publique.)

PROGRAMME

Réalisation : Direction de l'immobilier du Crous Nantes Pays de la Loire

SOMMAIRE

Table des matières

1.	PRESENTATION DU SITE.....	3
1.1	<i>Restaurant universitaire CHANTRERIE.....</i>	<i>3</i>
2.	LES ACTEURS DU PROJET.....	5
	<i>Le maître d'ouvrage et gestionnaire :.....</i>	<i>5</i>
	<i>Propriété foncière :.....</i>	<i>5</i>
	<i>Organisation de l'Unité de gestion Chantrerie :.....</i>	<i>5</i>
	<i>Le maître d'œuvre :.....</i>	<i>5</i>
2.	LA POLITIQUE DE RESTAURATION DU CROUS DE NANTES	6
3.	OBJECTIFS DE L'OPERATION	6
4.	PROCESS DE PILOTAGE.....	7
5.	NORMES ET REGLEMENTATION.....	8
6.	PROGRAMME DES TRAVAUX	8
7.	PLANNING.....	9
8.	ENVELOPPE FINANCIERE.....	9

1. PRESENTATION DU SITE

1.1 Restaurant universitaire CHANTRERIE

Le restaurant universitaire se situe 4 rue Christian Pauc à NANTES et dispose d'une cafétéria à ce jour non utilisée

Entrée restaurant universitaire CHANTRERIE



Cafétéria





Localisation du site.

2. LES ACTEURS DU PROJET

Le maître d'ouvrage et gestionnaire :

La maîtrise d'ouvrage est assurée par le CROUS de Nantes Pays de Loire. Au sein du Crous, le projet est sous la directive de la Direction de l'immobilier.

Le Crous de Nantes Pays de la Loire est un établissement public national à caractère administratif, placé sous la tutelle du ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Le conseil d'administration et l'équipe de direction du Crous de Nantes donnent les grandes orientations de fonctionnement de la restauration et impulse les décisions politiques dans le domaine de la vie étudiante au niveau régional.

A compter du 1^{er} mai 2026, tous les étudiants bénéficient du repas à 1 euro, ce qui implique des réorganisations et innovations pour pouvoir satisfaire la demande.

Propriété foncière :

Restaurant CHANTRERIE : le foncier non bâti est la propriété bâtie appartient à l'Etat.

Organisation de l'Unité de gestion Chantrerie :

Équipe de direction :

- Un directeur d'unité de gestion
- Un directeur adjoint
- Une secrétaire

Équipe de cuisine/appro :

- Un chef de cuisine.
- Un cuisinier
- Un second de cuisine
- Un responsable de l'approvisionnement

Équipe service, responsable de plonge et de maintenance :

- Un responsable de plonge
- Un agent de maintenance
- Cinq agents polyvalents (service-caisse-commis de cuisine)

Le maître d'œuvre :

Le maître d'œuvre se verra confier une mission de diagnostic des existants (bâtiment, usage, fonctionnement), de conception du projet ainsi que le contrôle de sa réalisation.

Pour mener à bien cette mission, une collaboration étroite devra avoir lieu avec les divers membres de l'équipe constituée pour l'aboutissement du projet.

2. LA POLITIQUE DE RESTAURATION DU CROUS DE NANTES

Un Directeur de la restauration et son équipe porte la politique de la restauration et ce projet

Équipe de direction :

- Un directeur de la restauration
- Un Directeur adjoint de la restauration
- Un secrétaire

La politique de restauration des CROUS en France a connu une évolution significative ces dernières années, notamment en ce qui concerne la réduction des déchets, la promotion d'une alimentation plus durable et l'introduction de plats sans protéines animales afin de répondre aux enjeux réglementaires (Lois Egalim, Agec, Economie Circulaire...).

Depuis quelques années, les CROUS intègrent quotidiennement une offre de repas végétariens dans leurs structures avec des objectifs clairs :

- Climatique : Réduire l'empreinte carbone du secteur de la restauration. L'élevage est un des principaux contributeurs aux émissions de gaz à effet de serre.
- Santé publique : Encourager une alimentation plus équilibrée et diversifiée, conformément aux recommandations de santé publique.
- Éthique et demande étudiante : Répondre à une demande croissante des étudiants pour des repas éthiques, durables et adaptés aux régimes spécifiques (végétarien, etc.).

Dans cette perspective le CROUS de Nantes Pays de la Loire souhaite concevoir une zone de production centralisée permettant la mise en bocal de plats cuisinés végétariens pour répondre à des objectifs de développement durable, de logistique et de qualité nutritionnelle. Cette offre sera à terme complétée de desserts dans des bocaux stérilisés. Le CROUS Nantes Pays de la Loire pourra ainsi proposer une offre complète "fait maison" répondant aux attentes et demandes du public étudiant ligérien.

La production devra atteindre à terme 600 bocaux par jour minimum avec une durée de conservation de 18 mois minimum à température ambiante (produits stérilisés).

3. OBJECTIFS DE L'OPERATION

Les compétences nécessaires pour cette opération : architecte et/ou maître d'œuvre, BET thermique/fluide, cuisiniste, ergonomes.

Le croustillant, ex cafétéria, désaffectée depuis plusieurs années et adossée au RU de Chantrerie est identifié pour accueillir cet espace de production de bocaux. Les bocaux seront ensuite acheminés dans les différentes cafétérias et restaurants du CROUS de la Région.

Du fait de son affectation précédente, plusieurs aspects peuvent être conservés et/ou faire l'objet d'un aménagement à minima et ce afin de limiter les dépenses.

Une étude de faisabilité a été réalisée en septembre 2025 par le cabinet d'études GEFI afin de confirmer sa réalisation dans les lieux existants (étude jointe).

Rappel des objectifs de la mission confiée au cabinet GEFI :

- Concevoir un espace adapté pour accueillir une ligne de production optimum pour la production de bœufs : Espaces de stockage des denrées alimentaires, mise en bœufs, étiquetage et stockage.
- Les postes de travail devront être ergonomiques pour éviter notamment les gestes répétitifs et le port de charge lourde avec la mise en place notamment de palan (appareil de levage).

A noter que cet espace connecté au RU de la CHANTRERIE utilisera en partie les locaux de stockage (pour les bœufs vides, bœufs pleins, denrées sèches) et les congélateurs de ce restaurant.

En effet, cet espace de production est un lieu d'assemblage d'aliments pré-conditionnés. Il n'a pas vocation à devenir un lieu de cuisine réelle (pas d'épluchages ou de découpages de légumes). Il s'agit principalement d'un espace de production qui doit être réfléchi pour que :

- Les déplacements au sein de cet espace soient limités et/ou supportables avec les charges,
- Les postes de travail doivent être ergonomiques pour faciliter le travail du personnel et limiter les TMS,
- Le portage de charge doit être limité au maximum,
- Le cadre de travail doit être agréable malgré les fortes chaleurs dégagées par les appareils aussi bien en été qu'en hiver.

Pour des questions de dépenses budgétaires, un certain nombre d'équipements de cuisine sont en cours d'achat (obtention de subventions en 2025)

- La dépose du matériel existant non réutilisable sera à prévoir.

4. PROCESS DE PILOTAGE

Le suivi technique de l'étude sera placé sous la responsabilité opérationnelle de la Direction de l'immobilier.

Elle aura notamment la responsabilité de coordonner les interventions du prestataire dans le cadre de sa mission d'étude et d'organiser l'avancement des différentes phases en lien avec les membres du comité de pilotage.

Le Comité de Pilotage (COPIL) :

Le comité de pilotage de l'étude sera placé sous la Direction Générale du CROUS. Il aura pour vocation de valider les phases ainsi que les orientations retenues, l'avancement des travaux et les livrables.

La composition du comité de pilotage sera précisée en début de mission.

Le Comité Technique :

Il sera créé pour suivre les travaux du prestataire et aura pour objectif d'analyser, d'amender et d'enrichir les propositions formulées par le prestataire.

Le comité technique comprendra notamment les interlocuteurs des services du CROUS, dont la Direction de la restauration et futurs agents utilisateurs.

La composition du comité technique sera précisée en début de mission, et susceptible d'évoluer en cours de mission, en fonction des besoins.

Des partenaires tels que CTCPA et INRAE (à préciser) seront associés au démarrage de la mission.

5. NORMES ET REGLEMENTATION

Il appartiendra au maître d'œuvre de rechercher tous les éléments et informations nécessaires à la conception et à la réalisation du projet, en conformité avec les exigences réglementaires nationales, départementales, municipales, avec celles des services concessionnaires et conformément aux règles de l'art, ainsi qu'aux cahiers des charges techniques, norme D.T.U., etc.... applicables aux ouvrages.

Ainsi le maître d'œuvre devra respecter, sans que cette liste soit limitative :

- Les normes, DTU et cahiers des charges spécifiques,
- Les dispositions du PLU (ou POS) et les servitudes d'utilité publique propres au secteur considéré,
- Les règles de construction des bâtiments d'habitation prescrites par le code de la construction et de l'habitation,
- Les lois, décrets, arrêtés, circulaires et tous textes nationaux ou locaux applicables aux ouvrages,
- Les cahiers des clauses techniques générales (CCTG) applicables aux marchés publics de travaux comprenant en particulier les cahiers des charges DT11 et règles de calcul DTU,
- La réglementation ERP dont le règlement de sécurité incendie du 25 juin 1980 modifié,
- La réglementation relative à l'accessibilité des personnes handicapées,
- La réglementation relative au Code du travail pour les locaux à usage de personnel.

6. PROGRAMME DES TRAVAUX

Il s'agit d'un programme prévisionnel, qui sera affiné ou modifié en fonction des études de diagnostic menées par la Maîtrise d'œuvre dans le cadre de ce marché.

Aménager l'ex cafétaria en zone de production de chaîne de bœufs : espace de travail / cuisine et lieu de stockage des bœufs. Une partie des équipements cuisine ont d'ores et déjà été achetés et l'organisation de ce nouvel espace devra se faire avec ce matériel.

A noter que pour la phase DIAG, il est demandé au MOE retenu d'étudier « succinctement » si d'autres espaces au sein du RU CHANTRERIE pourraient être plus appropriés pour réaliser cette chaîne de production.

7. PLANNING

Le démarrage des prestations de maîtrise d'œuvre est prévu pour le mois de juin 2026 avec une réception de chantier pour le printemps 2027.

8. ENVELOPPE FINANCIERE

L'enveloppe financière prévisionnelle affectée aux travaux est de 300 000,00 € hors taxes.