



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**RÉGION ACADÉMIQUE
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**UNIVERSITÉ
BOURGOGNE
EUROPE**

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE
DOSSIER D'EXPERTISE

CONSTRUCTION D'UN RESTAURANT UNIVERSITAIRE SUR LE CAMPUS DE MONTMUZARD – DIJON

TABLE DES MATIERES

Contextes, objectifs et projet retenu	3
Les stratégies Etat et locales	3
Stratégie de l'Etat.....	3
Stratégies locales	4
Stratégies du CROUS	5
Le contexte de l'opération	6
Le site du campus de Montmuzard :	7
L'offre de restauration sur le campus.....	8
Stratégie des porteurs de projet.....	10
Présentation générale de l'opération	12
Besoins.....	12
Evolution de L'offre.....	12
Objectifs de l'opération	17
Objectifs fonctionnels.....	17
Capacité d'accueil du restaurant et points de restauration rapide	17
Les pôles retenus.....	18
Contexte règlementaire	20
Objectifs programmatiques	21
Orientations urbaines	21
Orientations architecturales	22
Objectifs exploitation maintenance.....	22
Objectifs énergétiques et environnementaux	23
Situation actuelle.....	27
Données juridiques.....	27
Panorama de l'existant	30
Présentation des différents scénarios étudiés.....	34
Présentation du scénario privilégié et argumentaire.....	34
Synthèse de l'ensemble des scénarios d'implantation de site étudiés	35
Dimensionnement du projet	37
Performances techniques spécifiques	38
Traitement des réseaux & branchements.....	38
Procédure, risques, données financières, conduite du scénario privilégié.....	38
Choix du mode de réalisation et de la procédure.....	38
Organisation de la maîtrise d'ouvrage :	38
Principes d'organisation.....	39
Analyse des risques	40
Coûts et Soutenabilité du projet	42
Coûts du projet toutes dépenses confondues TTC	42
Financement du projet	43
Déclaration de soutenabilité	44
Planning prévisionnel de l'opération	44
Annexes	44

Contextes, objectifs et projet retenu

Les faits générateurs de l'opération

Une étude sur la restauration étudiante a été menée au sein de la métropole dijonnaise de mars à juillet 2023 suite à l'identification de 2 problématiques :

- L'absence d'une offre de restauration en centre-ville
- La saturation des infrastructures de restauration sur le campus

Cette étude a révélé la nécessité d'accroître l'offre de restauration au vu des effectifs recensés et des projections à venir. Pour répondre à cet enjeu, plusieurs scénarios ont été dégagés permettant d'améliorer l'accès des étudiants à une offre de restauration et faciliter leur accès à des espaces dédiés pour se restaurer.

Deux scénarios majeurs ont notamment émergé :

- La création d'une offre de type cafétéria en centre-ville
- La création d'un nouveau restaurant universitaire (intégrant une unité de production) sur le campus Montmuzard

Concernant le besoin d'un nouveau restaurant universitaire sur le Campus Montmuzard, objet du présent dossier, un collège partenarial s'est constitué autour du Crous BFC, de Dijon Métropole et de l'Université Bourgogne Europe en associant également la Région Bourgogne-Franche-Comté et le Rectorat de la région académique Bourgogne-Franche-Comté.

Ce collège partenarial s'est réuni à plusieurs reprises afin d'aboutir à une formulation précise des attentes, contraintes et options envisageables afin de dessiner le projet présenté dans le présent dossier d'expertise.

Les stratégies Etat et locales

Stratégie de l'Etat

Les enjeux de l'enseignement supérieur, du diagnostic territorial préparatoire à l'intervention des fonds européens ainsi que dans la loi du 22 juillet 2013 relative à l'enseignement supérieur et la recherche, sont notamment les suivants :

- Accroître l'attractivité nationale et internationale pour les ensembles de recherche et de formation ;
- Favoriser une offre de formation et de documentation cohérente et complémentaire permettant aux élèves et aux étudiants de se construire un parcours et de se projeter dans l'avenir ;
- Soutenir l'introduction du numérique.

Ces enjeux se traduisent en matière de stratégie immobilière, par les trois orientations suivantes :

- L'optimisation du patrimoine immobilier ;
- L'amélioration de la vie étudiante ;
- Le développement de pôles de formation et de la politique numérique.

L'amélioration de la performance énergétique des bâtiments et leur mise en accessibilité constituent des enjeux transversaux aux orientations citées précédemment.

C'est donc à l'amélioration de la vie étudiante que le projet de restaurant universitaire ambitionne de répondre.

Stratégies locales

Le Contrat de Plan Etat-Région 2021 – 2027 identifie dans la « Sous-thématique 1 : un volet immobilier ambitieux », les enjeux de l'enseignement supérieur et notamment :

- L'enseignement et la recherche dans le domaine de la santé ;
- La rénovation énergétique des bâtiments ;
- La qualité de la vie étudiante, dont le développement du logement social.

La qualité de vie des étudiants constitue un vecteur important d'attractivité et de rayonnement des activités d'enseignement, de recherche et d'innovation. La Région et l'État se sont accordés sur un objectif transversal « de campus durable au service de la transition environnementale » en mettant l'accent sur la mise aux normes et la rénovation énergétique du parc immobilier universitaire, sur la sécurisation des campus, l'attractivité de la vie étudiante et le domaine de la santé.

La Région Bourgogne Franche-Comté a approuvé lors de son assemblée régionale du 27 janvier 2022, les principes et valeurs socles de la nouvelle politique régionale à l'échelle 2022-2028, dont le développement de l'attractivité régionale.

Plus localement, sur le territoire du SCoT du Dijonnais lequel est compétent pour élaborer les grandes orientations du développement et de l'aménagement de son territoire, la Région a mis en place un contrat au bénéfice du territoire de Dijon métropole. Ce contrat de territoire intitulé « Territoires en action » (TEA) a pour vocation de soutenir des projets d'investissement répondant à une logique de développement du territoire. Ce contrat de territoire couvre la période 2022-2028. Il comprend un axe relatif au développement de l'attractivité universitaire régionale.

La création d'un restaurant universitaire sur le Campus Montmuzard de Dijon vise à répondre à cet axe de développement, et Dijon Métropole, qui s'est engagé au travers du TEA à animer la gouvernance de ce contrat, en est le pilote.

Stratégies du CROUS

Dans son SPSI en cours d'élaboration, qui sera finalisé en fin d'année 2025, les grands axes de déploiement de la stratégie immobilière sur les 5 prochaines années sont déjà tracés :

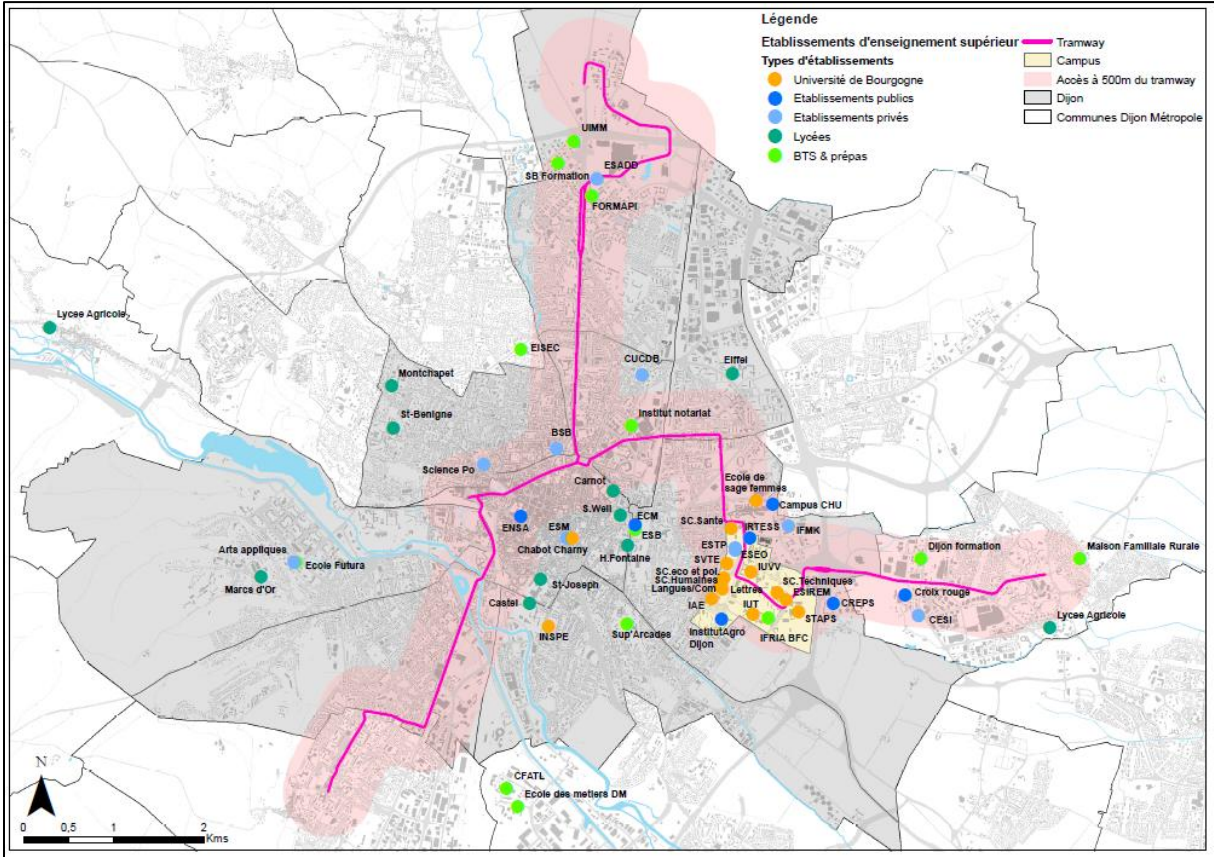
1. L'adaptation au changement climatique du patrimoine immobilier
 - Poursuivre et achever la rénovation énergétique de l'ensemble du parc immobilier afin de réduire son empreinte écologique et énergétique ;
 - Maitriser et optimiser les frais de fonctionnement du parc immobilier, notamment les dépenses énergétiques.
2. Le développement de la capacité d'accueil et la valorisation du patrimoine immobilier
 - Renforcer l'offre d'hébergement et de restauration pour répondre aux besoins nouveaux de la population étudiante.
3. Assurer le bien-être et la sécurité des étudiants et du personnel
 - Assurer la solidité, la sécurité et le bon fonctionnement de l'ensemble du parc immobilier ;
 - Assurer le confort, l'ergonomie et le design des logements et d'espaces de restauration et l'accessibilité aux personnes en situation de handicap ;
 - Veiller à l'hygiène et à la sûreté de l'ensemble des usagers.
4. Améliorer l'attractivité et la visibilité du parc immobilier du Crous
 - Produire des espaces de qualité au service des étudiants, en valorisant le patrimoine immobilier du Crous : logements, restaurants, espaces cultures et administratifs ;
 - Renforcer son image et accentuer la visibilité de son patrimoine.

Concernant plus particulièrement sa stratégie liée à la restauration étudiante et notamment sur le territoire de la Métropole de Dijon, Le Crous a comme objectifs :

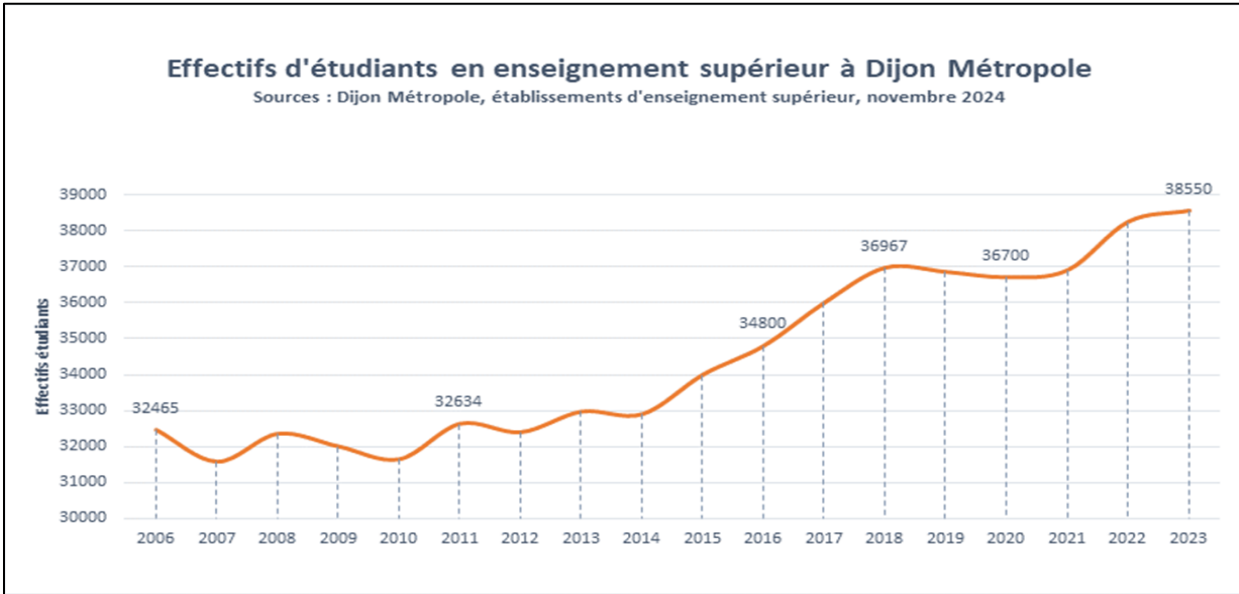
- Répondre à l'étude sur la restauration étudiante qui a été menée au sein de la métropole Dijonnaise de mars à juillet 2023
- Avoir une structure de restauration autonome en raison de l'impossibilité pour le RU Montmuzard de supporter la charge supplémentaire de l'alimenter
- Avoir une structure multimodale permettant de répondre à la demande des usagers

Le contexte de l'opération

La Métropole de Dijon constate une croissance continue des effectifs étudiants ces dernières années avec plus de 38 500 étudiants à la rentrée 2023-2024 et une projection à 2026 de 40 000 à 43 000 étudiants (cf. étude Cabinet Latitude Juin 2023), dont 34 500 sur le Campus.



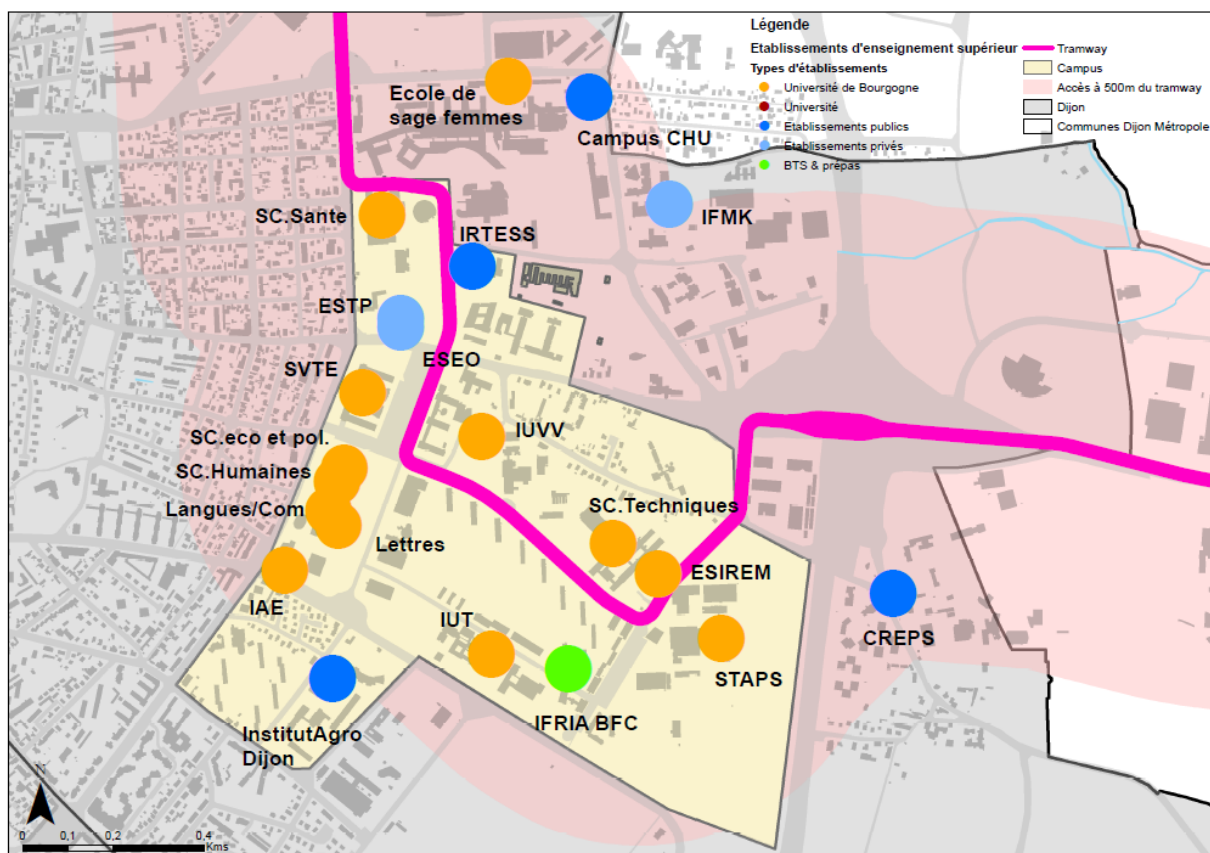
Carte des établissements d'enseignement supérieurs de la métropole de Dijonnaise –(2023)



Une croissance continue et significative des effectifs étudiants ces dernières années avec près de 37 000 étudiants à la rentrée 2021-2022, soit une hausse de 20% en 9 ans

Le site du campus de Montmuzard :

Le site représente actuellement 31 600 étudiants, et prévoit l'arrivée prochaine du CESI et de la faculté d'odontologie, ce qui conduit à une estimation de 34 500 étudiants à l'orée 2026.



Source : Zoom campus 2023 – étude Latitude

Par ailleurs, cette volonté affichée de développement d'établissements universitaires s'est vue concrétisée par l'ouverture notamment des écoles ESEO et ESTP en 2021.

L'offre de restauration sur le campus

L'étude réalisée en 2023 par le bureau d'études Latitude sous l'impulsion de Dijon Métropole, a mis en exergue les éléments suivants.

Recensement de l'offre en restauration étudiante sur la ville de Dijon :

- 2 Restaurants Universitaires : 1 sur le campus Montmuzard et 1 à Mansard ;
- 5 cafétérias ;
- 2 foodtrucks.

L'offre est centralisée sur le campus avec un nombre moyen de repas distribués de 16,7 par étudiant en 2021-2022, et en intégrant le snacking (en équivalent repas) soit 21,3 repas par étudiant.

Par ailleurs, l'étude a recueilli les éléments suivants :

Retour des étudiants : L'offre de restauration jugée trop limitée. Attente pour une alimentation plus équilibrée. Problème d'attente trop longue pour se restaurer en lien avec la durée de la pause méridienne. Offre privée proche trop chère par rapport au budget étudiant. Absence d'espaces pour manger des repas tirés du sac. Sentiment que le sujet de la restauration n'est pas jugé prioritaire par les établissements qui renvoient vers le Crous. Inquiétude sur la situation du nord du campus. Des attentes : pause méridienne plus longue, offre végétarienne et plus équilibrée, « click and collect », et points de livraison dans les établissements.

Idées proposées par les étudiants : « foodtruck », création de nouveaux espaces au sein des établissements, salle hors sacs, avec microondes, espaces extérieurs avec tables et chaises, système de livraisons de repas, conventionnement avec le CHU pour les étudiants et prise en charge par le Crous. Et à long terme, construction d'un restaurant supplémentaire.

Retour des établissements : Réflexions sur la durée de la pause méridienne, mais complexe. Garantie d'une offre similaire en début et fin de service. Divers espaces mis à disposition au sein des établissements pour se restaurer, AGROSUP, ESTP, IRTESS... mais trop limités. Problèmes de nettoyage de ces espaces, déchets alimentaires, etc... microondes et frigos non entretenus.

Idées des établissements : cordonner les temps de pause du midi, mieux réfléchir aux espaces prévus pour se restaurer le midi au sein des établissements et sur le campus, mieux les aménager, Trouver des emplois étudiants pour entretenir ces espaces, remettre du « click-and-collect ». Agrandir le foyer ESTP/ESEO, projet. Créer un partenariat IRTESS CHU, Espace d'accueil prévus dans l'extension de Polytech, modernisation de la « cafet Staps », idée de livraison de repas Crous.

Constat général : une offre dédiée qui est bien identifiée mais avec une capacité d'accueil et d'accessibilité jugées trop limitées, dont certains établissements ou bâtiments de l'UBE sont éloignés. On notera également une attente des étudiants pour une alimentation plus équilibrée avec davantage de légumes et des fruits frais dans les plats proposés par le Crous.

Les habitudes des étudiants pour se restaurer :

- Structures du Crous avec, en premier lieu, les Restaurants Universitaires mais en ayant aussi de plus en plus recours aux cafétérias pour réduire le temps d'attente
- Repas préparés chez eux
- Lorsque les étudiants ont une pause méridienne suffisante, ils préfèrent déjeuner chez eux

- Habitudes de restauration qui changent selon l'avancement dans le cursus et l'ancienneté sur le campus : recours au RU au départ, puis, en raison de l'attente repli sur l'offre en cafétéria, offre privée à proximité ou repas tiré du sac
- Des stratégies pour éviter les files d'attentes au RU :
 - départ avant la fin du cours avec relative tolérance des professeurs
 - marche rapide
 - choix de l'offre au 2ème étage du RU Montmuzard mais le nombre de places reste limité à cet étage
 - chaîne rapide avec vente à emporter au RU Montmuzard).

Les problématiques énoncées :

- Une attente trop importante pour déjeuner au restaurant universitaire en lien avec une pause méridienne trop courte et des flux entrants très concentrés
- Des repas qui sont jugés comme trop gras (des légumes mais cuits avec trop de matières grasses à l'heure actuelle)
- En dehors de l'offre Crous, le tarif de l'offre privée à proximité n'est pas adapté au budget étudiant
- Un manque d'espaces et d'équipements pour se restaurer assis sur le campus
- La sensation que ce n'est pas un problème jugé comme prioritaire par leur établissement d'étude qui renvoie vers le Crous
- Inquiétude sur la hausse future des effectifs sur le nord du campus

Les attentes :

- Une pause méridienne plus longue pour avoir le temps de se restaurer, voire se poser et profiter du temps de pause
- Attente pour une véritable offre végétarienne et des plats plus équilibrés
- Le retour du click 'n'collect qui était apprécié lors du Covid et qui est perçu comme une bonne solution pour la restauration du soir
- En lien avec le click 'n'collect, réfléchir à des points de livraison dans chaque établissement

Les solutions envisageables à court et moyen terme :

- L'installation de foodtruck supplémentaires pour renforcer l'offre déjà existante (2 food-truck du Crous parfois présents et convention de l'UBE avec des food-truck privés pour diversifier l'offre)
- La création de nouveaux espaces au sein des bâtiments avec des salles hors sacs, équipés de micro-ondes
- L'aménagement d'espaces extérieurs avec des tables et bancs (avec la réserve que ceux-ci n'apportent une réponse que pendant la période de l'année où le climat est favorable)
- Un système de livraisons de repas pour les bâtiments et établissements excentrés via un système de réservation la veille
- Un conventionnement avec le CHU (déjà existant pour l'UBE mais, les étudiants de l'IFMK, (Institut de Formation des Masseurs-Kinésithérapeutes) n'ont pas accès) et moyennant une prise en charge de la différence de tarif par rapport à un repas Crous

Les solutions envisageables à long terme :

- La construction d'un restaurant universitaire supplémentaire

L'étude réalisée par le Bureau d'Etude Latitude a fait l'objet d'une présentation auprès du collège partenarial assemblé autour du Cnous/Crous BFC, de Dijon Métropole et de l'Université Bourgogne Europe en associant la Région Bourgogne Franche Comté et le Rectorat de la région académique Bourgogne Franche Comté a acté, lors d'un comité de pilotage en juillet 2024.

Fort du constat établi dans cette étude, et au vu des perspectives d'évolution à la hausse de la population étudiante, le Comité de Pilotage s'est prononcé favorable à la création d'un nouveau restaurant universitaire (intégrant une unité de production) sur le campus.

Plusieurs réunions partenariales, préalables au Comité de Pilotage de Juillet 2024, ont également permis d'aboutir à une formulation précise des attentes, contraintes et options envisageables, ainsi que la validation d'un site (parmi 3 envisagées dans l'étude Latitude) et d'une parcelle localisée sur la partie nord du campus.

Ce nouvel espace de restauration pour les étudiants répondra à une évolution des besoins de la population. En effet, les rythmes alimentaires changent. La durée des pauses méridiennes se réduit, les attentes en termes d'offre de produits changent et évoluent vers du plus rapide, et les consommateurs sont à la recherche de lieux multifonctions pour prendre leur repas.

C'est pourquoi le Comité de Pilotage de juillet 2024 a entériné la création d'un nouveau restaurant universitaire permettant la production de 1 000 repas par jour, dont 750 pourront être pris sur place grâce à une salle à manger de 250 places assises et à raison d'une rotation maximale de 3 services, et 250 autres repas seront distribués façon restauration rapide en cafétéria, intégrant une part de vente à emporter.

Stratégie des porteurs de projet

Les enjeux de l'enseignement supérieur et de la recherche en Bourgogne-Franche-Comté sont, tout en garantissant un bon ancrage territorial des établissements, de renforcer cette position en :

- Développant l'attractivité pour les étudiants, les enseignants-chercheurs et les chercheurs ;
- Renforçant l'attractivité et le rayonnement international du site

Le logement et la restauration constituent des vecteurs importants d'attractivité et de rayonnement des activités d'enseignement, de recherche et d'innovation. Pourront ainsi être accompagnés des projets en lien avec :

- La rénovation énergétique du parc immobilier universitaire,
- L'attractivité de la vie étudiante.

C'est pourquoi le projet est fléché dans le cadre du volet métropolitain du contrat "Territoires En Action » 2022 – 2028 du SCOT du Dijonnais signé le 20 septembre 2023, dont la Métropole de Dijon en est le pilote.

Le projet est cofinancé par le CNOUS/Crous BFC, la Région Bourgogne Franche-Comté et Dijon Métropole.

La maîtrise d'ouvrage est confiée par l'Etat à Dijon Métropole conformément :

- à l'article 211-7 du code de l'éducation ;
- à la circulaire n°90-349 du 21/12/90 relative aux modalités d'attribution des subventions d'investissement aux établissements publics d'enseignement supérieur et aux collectivités locales ou leurs groupements pour certaines constructions universitaires et leur premier équipement (objet de la présente convention);

Dijon Métropole délèguera la Maîtrise d'ouvrage à la Société Publique Locale "Aménagement de l'agglomération dijonnaise" (SPLAAD), au sein de laquelle elle est actionnaire, et conformément aux dispositions du Code de la commande publique (art. L. 2422-5 et s.).

L'équipement sera remis gratuitement à l'Etat à l'issue de la construction et sera géré par le Crous Bourgogne Franche-Comté. Le projet est suivi par un comité de pilotage et un comité technique, composés des élus de la Métropole de Dijon, des techniciens concernés par le projet y compris ceux de la SPLAAD, des représentants du CNOUS et du Crous Bourgogne Franche-Comté, de la Région Bourgogne Franche-Comté, de la Préfecture de Côte d'Or, du Rectorat, de l'Université Bourgogne Europe.

Des groupes de travail rassemblant les co-financeurs seront également mis en place pendant les phases d'études de conception et de travaux.



Présentation générale de l'opération

Contexte - Objectifs recherchés – Enjeux

Besoins

L'objectif sera de prévoir une restauration proposant une offre alimentaire diversifiée.

En raison de la superficie du terrain retenu, le bâtiment sera prévu sur 2 niveaux, avec une surface utile totale de l'ordre de 1 100 m² SU (hors extérieur, et locaux techniques).

La cuisine devra permettre la production de **1 000 repas par jour, avec 750 repas pris sur place** dans une salle à manger permettant l'accueil de 250 personnes, soit un taux de rotation maximal de 3.

Une restauration rapide en cafétéria, intégrant une part de vente à emporter permettra une offre de sandwiches froids et chauds, ainsi que des boissons chaudes et froides. Ce lieu sera doté de 20 places en mange-debout, pour environ 250 passages.

Evolution de L'offre

Les rythmes alimentaires changent que ce soit pour les étudiants comme pour le reste de la population. Il s'agit aujourd'hui de proposer une offre répondant à ces évolutions et nouveaux besoins, car le principe même de la restauration évolue, que ce soit :

- Au niveau de l'offre en elle-même : les offres de restaurations complémentaires à un self traditionnel ont tendance à fortement évoluer (sandwicherie, snacking, saladeriez, box,). De plus, la restauration rapide est ancrée dans nos habitudes alimentaires.

- Au niveau du temps : évolution de la pause méridienne. Les étudiants ont de moins en moins de Temps pour déjeuner. La restauration "rapide" est donc un atout, et elle permet de consommer son repas "sur le pouce" ou de prendre son déjeuner "à emporter".

- Au niveau du lieu de consommation : les étudiants recherchent un lieu multifonctions avec des horaires adaptés à leurs besoins. La déstructuration des repas et le manque de temps incitent les étudiants à se rapprocher d'une restauration ouverte sur une large plage horaire dans un lieu "multifonctions".

Localisation : BOULEVARD JEANNE D'ARC, DIJON

Suite à l'étude Latitude menée en 2023, le collège partenarial - rassemblant Dijon Métropole, le Crous BFC, l'Université Bourgogne Europe, la région BFC et le Rectorat de la région académique - a décidé d'implanter un nouveau restaurant universitaire sur le campus Montmuzard. Le site choisi est adressé sur le boulevard Jeanne d'Arc, entre le Centre d'examen et le bâtiment abritant l'ESEO Dijon et l'ESTP. Le choix du site est exposé plus loin dans le paragraphe « Présentation des scénarios étudiés ».



Vue aérienne du site retenu sur le campus de Montmuzard

Foncier : Les futurs locaux destinés à la restauration des étudiants du Campus Nord de Dijon, seront implantés sur la parcelle BX589 laquelle appartient à la SPLAAD dans le cadre d’une concession d’aménagement “campus métropolitain” confiée par Dijon Métropole, mais dont une partie sera rétrocédée à Dijon Métropole conformément au courrier de la SPLAAD en date du 19/05/2025 et annexé au présent dossier.

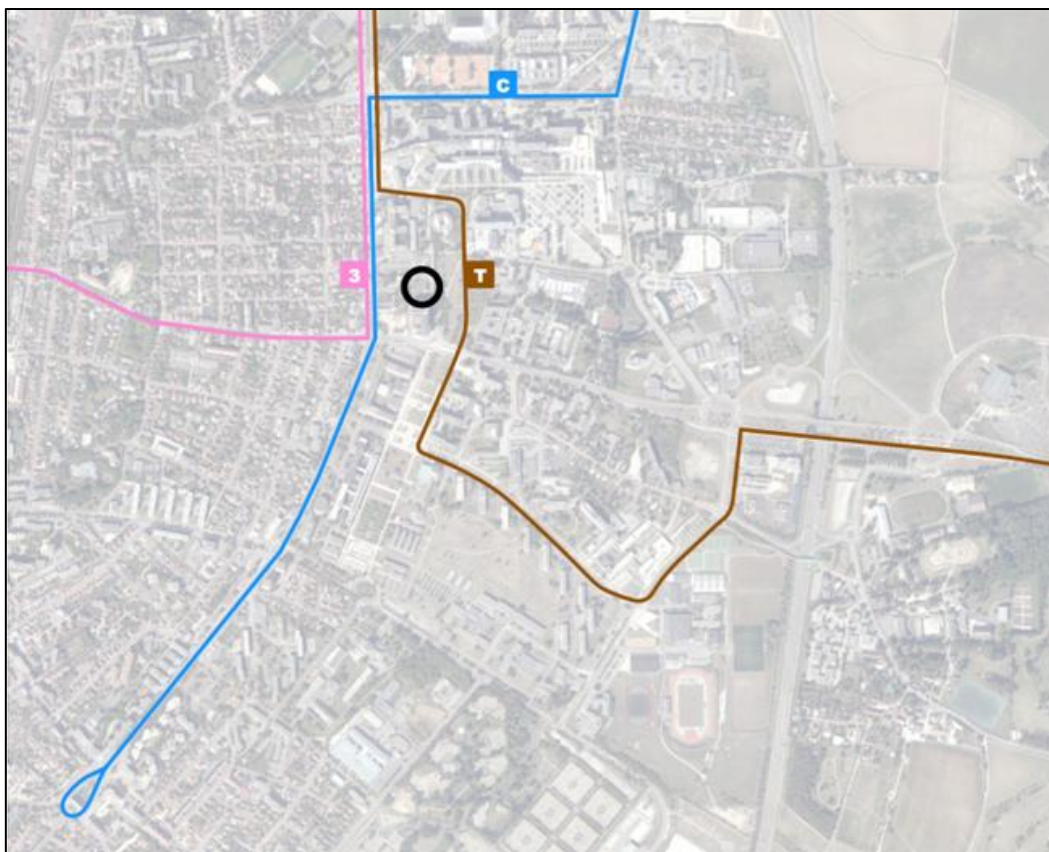
A l’issue des travaux, le bâtiment et le terrain d’assiette seront remis gracieusement à l’Etat qui en assurera la gestion.

Sur le plan urbanistique, l’ensemble de ce secteur est caractérisé par une rupture d’échelle très marquée entre un tissu pavillonnaire diffus côté ouest et les grandes entités foncières et bâties de l’université côté est.

Le site est très bien desservi en transports collectifs avec la présence de trois lignes à proximité immédiate :

- Côté Ouest, les lignes de bus 3 et COROL
- Côté est, la ligne de tram T1

A horizon 2030 la nouvelle ligne 3 du tramway traversera le campus du Nord au Sud en créant une nouvelle station sur le boulevard Petitjean.



Sources PTD – Mai 2025 – Carte des transports en communs à proximité du site

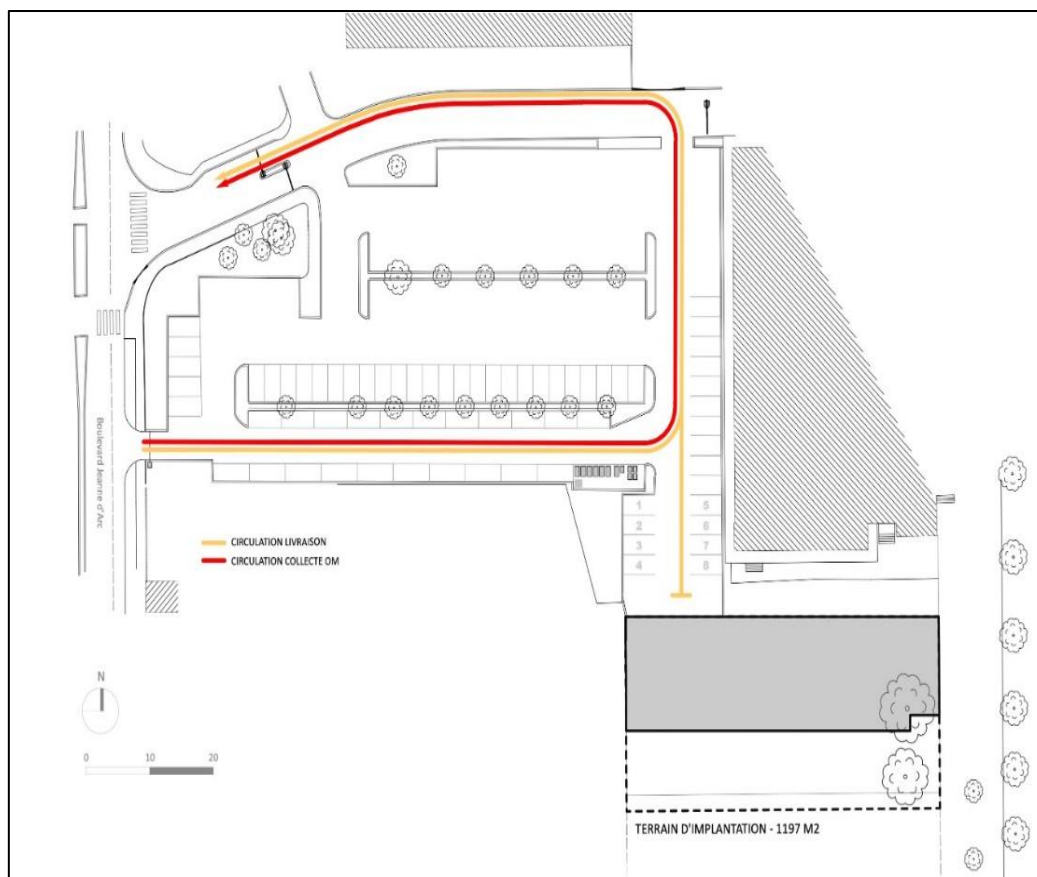
Sur le volet fonctionnel (cf. schéma ci-dessous), la circulation des camions de livraison et camions de collecte des ordures ménagères se fera sur le parking existant. Une nouvelle entrée avec contrôle d'accès sera créée sur le boulevard Jeanne d'Arc.

Il sera nécessaire de supprimer un certain nombre de places de parkings pour permettre la giration des camions et l'implantation de l'aire de stockage des ordures ménagères.

Un accès technique sur le côté nord de la parcelle coté parking permettra la création de la zone de livraison, ainsi que le parking personnel (environ 8 places affectées).

Le parking existant, étant multi-proprétaires Etat, Dijon Métropole et Ville de Dijon, fera l'objet d'une convention de gestion et d'usage afin d'assurer les nouvelles fonctionnalités essentielles à la mise en service du restaurant universitaire.

Un travail précis de configuration des accès tenant compte de toutes les contraintes de sécurité sera réalisé et annexé à la convention d'usage du parking en cours de rédaction.



Extrait PTD – Mai 2025 – Plan d'accès au site et déserte logistique (logistique et OM)

Concernant les stationnements vélos, et bien que le PLUi-HD de Dijon n'impose rien en la matière, il est convenu qu'une offre stationnement dédiée sera créée. Sa concrétisation fait actuellement l'objet d'une réflexion autour de deux hypothèses :

- Soit gérés à la parcelle avec des arceaux en façade sud du bâtiment ;
- Soit mutualisés avec un futur abri vélos qui serait situé sur l'esplanade ERASME à proximité du restaurant.

La surface de la parcelle est d'environ 1 100 m² :

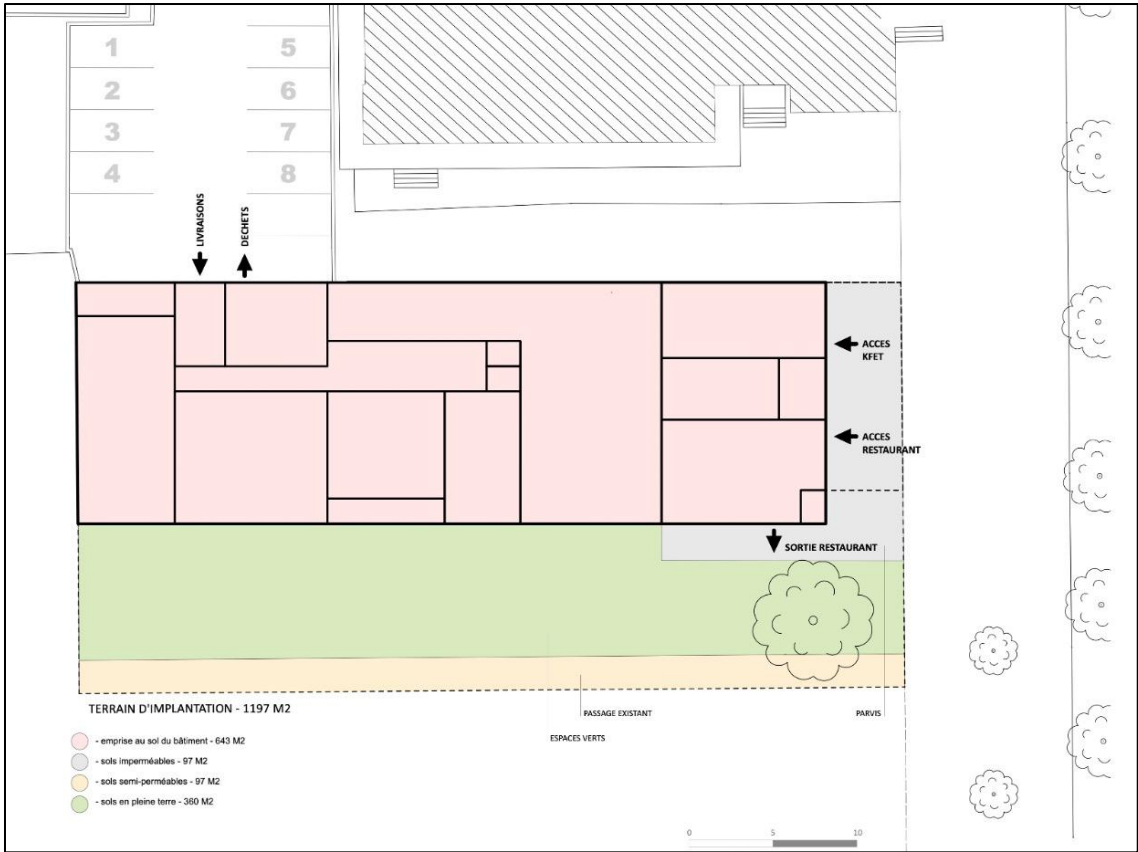
- | | |
|--|--------|
| • Surface de pleine terre 360 m ² | > 30 % |
| • Surface semi-perméable 97 m ² | > 08 % |
| • Surface imperméable 97 m ² | > 08 % |
| • Emprise au sol bâtiment 643 m ² | > 54 % |

La surface utile – SU -est estimée à 1 140 m²

La surface de se plancher - SDP - du projet est estimée à 1 484m²

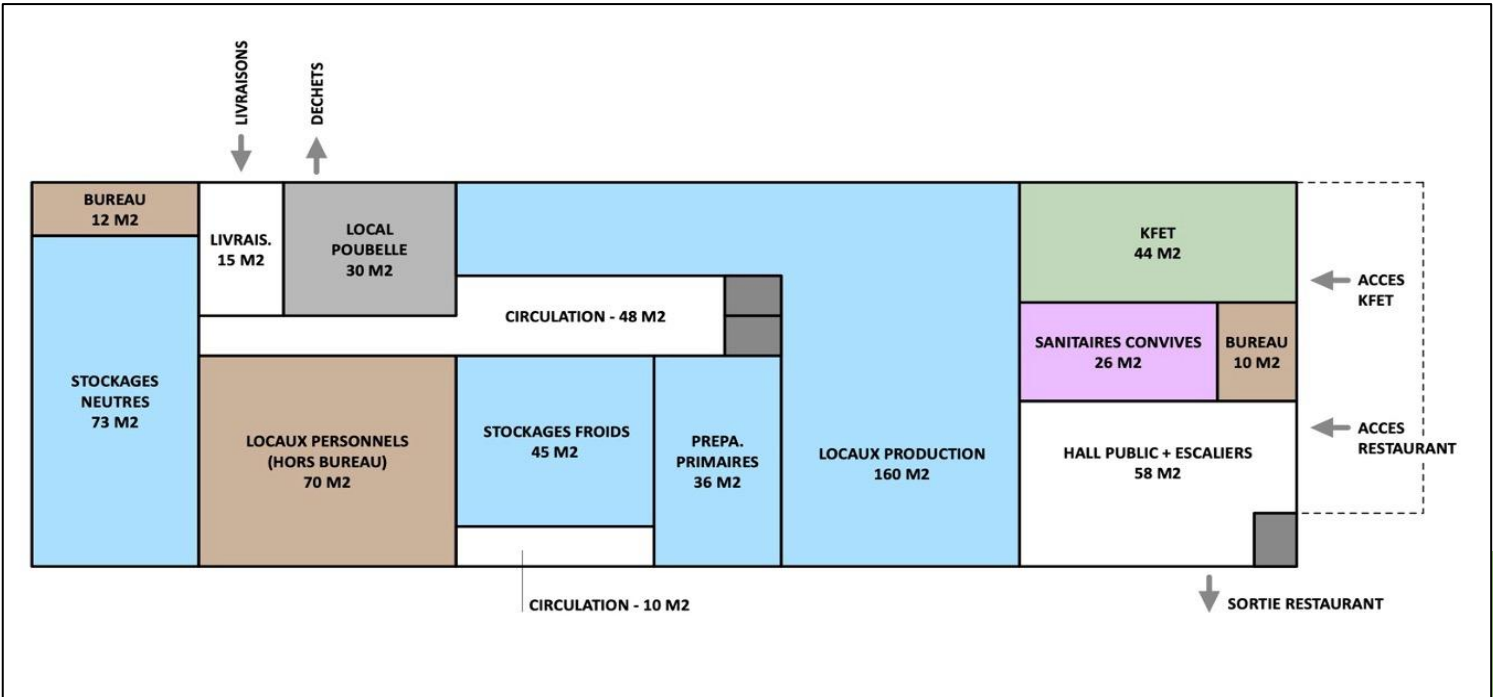
Les surfaces de plancher comprennent les espaces techniques, circulations, surfaces non habitables, surfaces des cloisons et vides constructions,

Base : +20 % de la SU (682.8 m² au RDC et 685.2 m² au R+1) et 116 m² de locaux techniques.



Extrait PTD ARWYTEC – Mai 2025 - Schéma fonctionnel

Le bâtiment se développe sous une forme compacte mesurant approximativement 50 X 15 mètres.
Les accès livraisons et sortie des déchets sont localisés à l’arrière du bâtiment et donnent directement sur le parking mitoyen.
Les accès à la cafétéria et au restaurant sont orientés sur le mail piéton à l’Est.



Extrait PTD ARWYTEC – Mai 2025- Schéma fonctionnel

Objectifs de l'opération

Fort de l'étude menée par Latitude et des décisions prises par le Comité de Pilotage en Juillet 2024, Dijon Métropole a confié au Groupement Arwytec-Skodra, une mission de programmation du futur restaurant universitaire.

Le groupement a tout d'abord réalisé une étude de faisabilité entre janvier et mars 2025. Celle-ci a eu pour objectif de définir les surfaces et valider la faisabilité sur la parcelle envisagée avec une rationalité des surfaces, des fonctionnalités, des flux et une conception architecturale de l'équipement sur une emprise foncière compacte. Cette étude a été validée en COPIL du 25 mars 2025 par le collège partenarial.

Objectifs fonctionnels

Il s'agit d'une restauration de **1 000 repas** conçue à partir d'une surface utile de **1 100 m²** répartie en 3 grandes zones :

- **2 grands espaces de consommations** (self-service, cafétéria)
- **2 zones de distributions** (2 lignes de self)
- Une **zone « cuisine »** de production et d'assemblage

La cuisine de production et d'assemblage préparera la totalité des prestations pour les repas, qu'elle livrera à chacun des pôles de distribution

- Pôle de restauration à table :
 - 750 repas/jour en point de vente self-service
- Pôle de restauration en continu :
 - 250 repas/jour en point de vente "cafétéria"

Capacité d'accueil du restaurant et points de restauration rapide

- 750 convives par jour
- 5 jours sur 7
- Horaire du personnel : 05h00 - 16h30
- Ouverture prévisionnelle du pôle restaurant à table (self-service) : 11h20-13h30.
- Ouverture prévisionnelle du pôle restauration en continue : 07h30-16h30
- Typologie de restauration : 80% étudiants et 20% administration et enseignants
- Salles à manger, de l'ordre de 250 places assises avec un taux de rotation de 3
- Les temps moyens à prendre en compte sont les suivants :
 - Composition du plateau en distribution self-service : 4 à 5 min
 - Composition du repas à la cafétéria : 2 à 3 min
 - Prise de repas : 20 à 30 mn

Les pôles retenus

Restauration à table situé en R+1

○ Le point de vente "self-service"

La distribution se décompose en 2 pôles chauds en distribution linéaire et parallèle avec 2 caisses en bout de chaque ligne. Les préparations froides sont également présentées en vitrines dans le linéaire, avec un complément rappel via des saladbar.

Le point de distribution des plateaux et couverts se situe en entrée de self.

Ce pôle permet le service en vaisselle porcelaine. Les repas sont forcément pris sur place, avec dépose de la vaisselle à la laverie avant de sortir.

On peut trouver aux postes chauds, des plats du jour, des légumes, "cuisine du monde", cassolettes, des pizzas, des pâtes ou encore une grillade / frites. C'est le pôle qui présente le plus de choix et où l'on peut se composer un plateau avec un repas complet traditionnel.

Restauration en continue situer en RDC avec service intérieur et extérieur direct

○ Le point de vente "cafétéria"

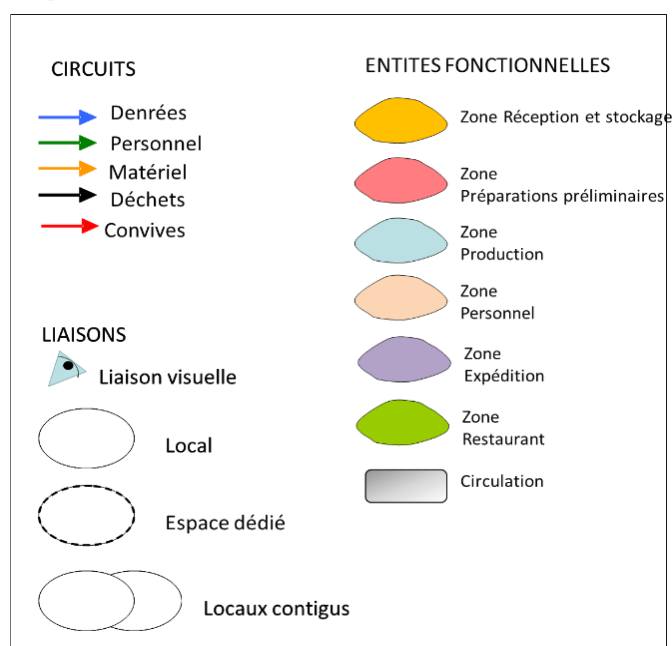
Le pôle cafétéria est un pôle où le client vient commander son repas à emporter, ou à prendre sur place sur des mange debout. Cet espace se trouve dans le hall d'accueil du bâtiment et permet également aux convives de prendre une boisson chaude en sortie du self. Les horaires d'ouverture de la cafétéria étant différents de ceux du self-service, les entrées seront également différenciées.

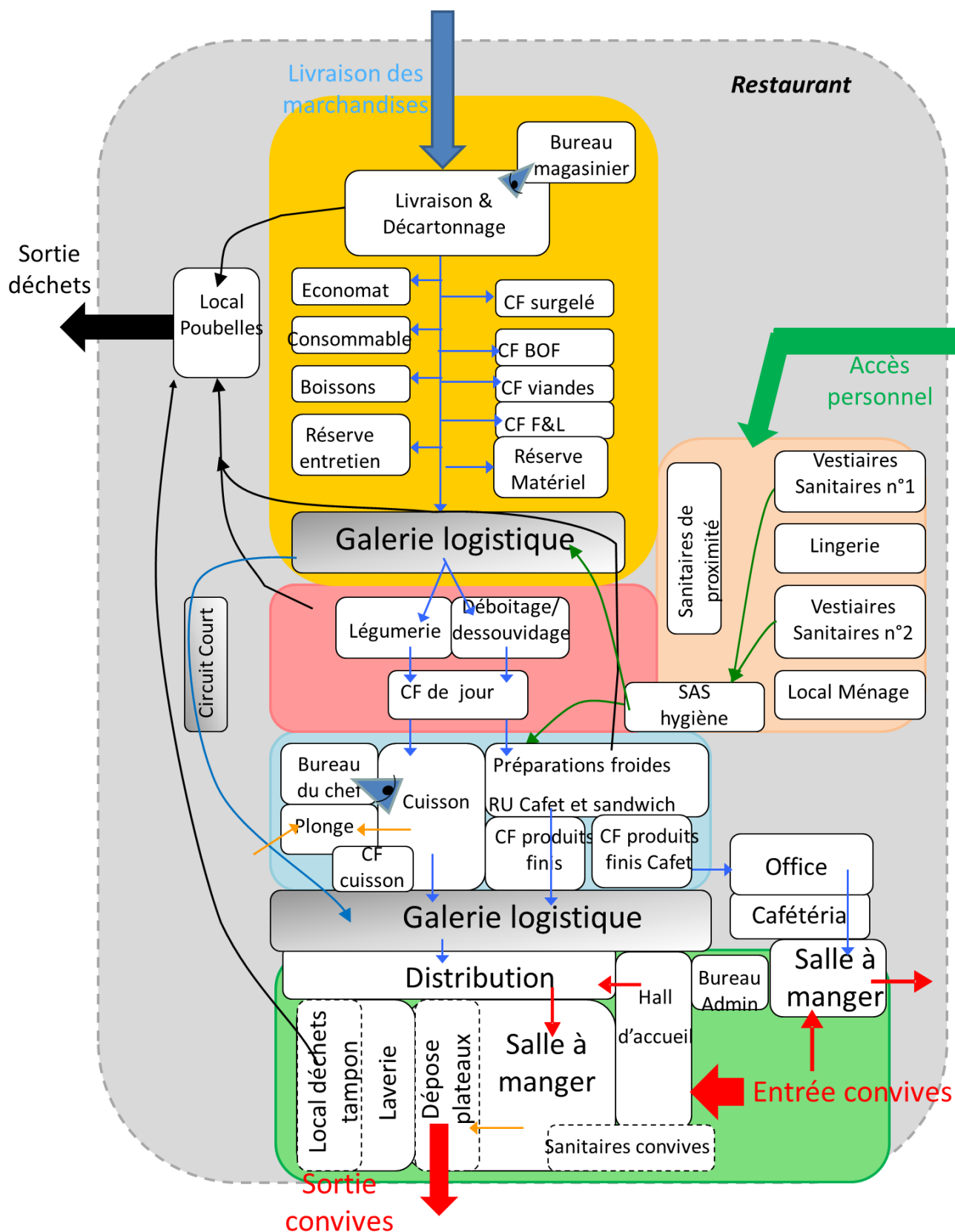
Les prestations de ce pôle sont servies en contenants jetables, recyclables et/ou compostable ou avec des contenants réutilisables.

Dans ce pôle, on trouve des sandwichs, froids ou chauds (panini...), des quiches, des salades, des potages, des parts de pizzas ou de tartes, le plat du jour, ainsi que des pâtisseries, viennoiseries, des boissons chaudes et froides...

Le schéma fonctionnel défini lors de la programmation est le suivant :

Légende



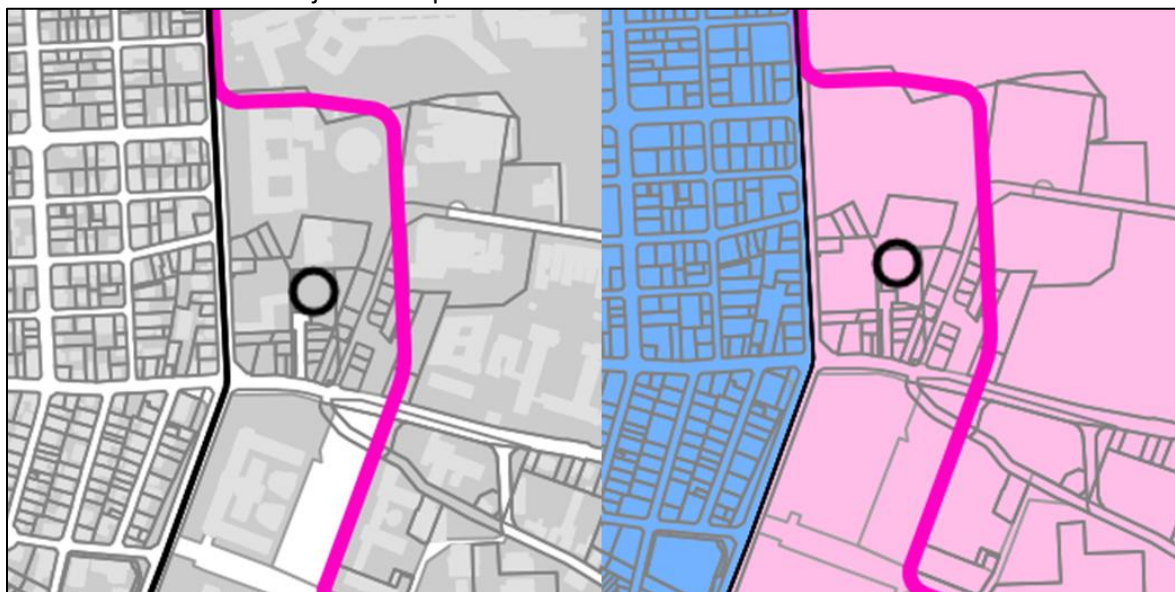


Extrait PTD ARWYTEC – Mai 2025

Contexte réglementaire

Dans le PADD (Plan d'Aménagement et de Développement Durable) du PLUi-HD de Dijon-Métropole, il est indiqué au sein de l'axe 1 « Métropole Attractive » l'objectif de **CONFORTER LES LOCOMOTIVES ÉCONOMIQUES ET LES FILIÈRES D'EXCELLENCE**. Sous cette ambition, le renforcement des grands pôles métropolitains et plus spécifiquement celui de l'Université est exprimé.

Le secteur retenu pour l'implantation du nouveau restaurant universitaire correspond aux zonages suivants du PLUi-HD de Dijon Métropole :



Plan de zonage - **ZONE U**

Plan des fonctions urbaines - **ACTIVITES - E**

La zone urbaine U concerne l'essentiel du tissu urbain existant et équipé. Les équipements d'intérêts collectifs et services publics sont autorisés dans l'ensemble de la zone U.

La zone urbaine U est divisée en secteurs afin de s'adapter aux enjeux spécifiques des quartiers.

Les secteurs d'ACTIVITES correspondent aux zones d'activités et de grands équipements. Le règlement prévoit des dispositions spécifiques au regard de la vocation principale des secteurs : d'équipements métropolitains, tertiaires et technologiques indicés E, pour lesquels des synergies entre activités et équipements sont recherchées, notamment autour des filières d'excellence.

Dans les secteurs indicés E, les constructions nouvelles et changements de destination sont autorisés sous réserve :

- d'être accessoires d'une activité principale située sur le même tènement ;
- ou d'être implantés au sein d'une construction relevant des destinations « Bureau » ou « Equipement d'intérêt collectif et service public » et de disposer d'une surface de plancher inférieure ou égale à 300m².

Cette disposition ne s'applique pas au sein des sites de projet. **La sous-destination « restauration » y est autorisée sans condition.**

Le futur projet prendra notamment en compte les prescriptions indiquées à l'article 7 du PLUi-HD :

Article 7 / Qualité urbaine, architecturale, environnementale et paysagère :

Dispositions générales :

- Les expressions architecturales doivent en particulier résulter de la mise en œuvre de la démarche de développement durable et de qualité environnementale concernant l'aspect extérieur des constructions et l'aménagement des abords.
- Des dispositions différentes de celles édictées ci-après pourront être autorisées pour les équipements publics ou d'intérêts collectifs, pour prendre en compte les contraintes fonctionnelles et techniques propres à ces équipements, ainsi que l'affirmation de leur rôle structurant dans l'espace urbain par une architecture signifiante.

Aménagement des espaces libres et plantations :

- Les parties libres de construction visibles depuis l'espace public doivent participer à la qualité du paysage urbain au même titre que les constructions.
- Afin de lutter contre les îlots de chaleur, les revêtements des espaces minéralisés (stationnements, cour, parvis, circulations, ...) devront privilégier l'emploi de tons clairs (...).

Objectifs programmatiques

Il est attendu un projet novateur par ses ambiances et par ses espaces devant permettre la mise en place d'une offre de restauration diversifiée et attractive.

Une attention particulière devra donc être portée aux espaces d'accueil des étudiants et à la gestion des accès à la salle de restauration localisée au premier niveau. Une dissociation des flux d'entrée et de sortie est attendue pour anticiper les problématiques de circulation aux heures de pointe.

Les espaces de production situés au rez-de-chaussée devront être agencés de manière efficiente, tout en prenant en considération la qualité des espaces de travail ainsi que leur ergonomie pour le personnel dédié.

Orientations urbaines

Le foncier du futur bâtiment s'inscrit dans un contexte urbanisé dont les principales composantes sont les suivantes :

- Rive nord : la limite du terrain d'assise vient en retrait d'environ 4,5 mètres de la façade existante de la salle des examens (implantation non modifiée dans le projet à venir de surélévation de ce bâtiment) sans aucune clôture ou limite installée ; Rive ouest: la limite avec le terrain paroissial est matérialisée par une clôture semi-rigide ; un portail - ouvert dans la journée - permet aux piétons côté sud de traverser le site et d'accéder ainsi à l'allée piétonne directement depuis l'avenue Jeanne d'Arc. Aussi, un linéaire d'une quinzaine de mètres donne directement sur l'extrémité du parking, seul accès logistique possible au bâtiment ;
- Rive est: une partie engazonnée s'étend jusqu'à l'allée piétonne sans limite formalisée; à noter qu'au-delà de l'allée, on trouve des espaces récréatifs avec des bancs aptent à accueillir des étudiants souhaitant déjeuner à l'extérieur du futur restaurant ;
- Rive sud : Une clôture métallique rigide accompagne toute la limite sud du terrain au-delà de laquelle se développe le bâtiment des écoles ESTP et ÉSÉO ; à l'exception de quelques éléments techniques - parking vélos et zone technique - le bâtiment principal est en retrait d'un peu plus de 25 mètres pour une hauteur de R+5.

En relation à ce contexte et à la forme rectangulaire de la parcelle dont le plus grand côté est orienté est-ouest, il est prévu - au stade de la programmation – une implantation du futur bâtiment sur la partie nord de la parcelle, au plus près de la salle des examens de l'UBE, afin de :

- Préserver le passage piéton existant au Sud de la parcelle permettant aux étudiants d'accéder à l'allée piétonne directement depuis l'avenue Jeanne d'Arc ;
- Conserver un espace de pleine terre d'un seul tenant, en capacité d'absorber les eaux pluviales et de favoriser autant que possible (compte tenu de sa faible surface) la biodiversité ;
- Permettre un accès logistique direct depuis le parking en « profitant » des surfaces en enrobé existantes sans création de nouvelles surfaces imperméabilisées sur la parcelle.

Ce parti-pris est exprimé graphiquement en début du présent document, dans la partie « Présentation générale de l'opération » il reste toutefois à affiner.

Orientations architecturales

Sur la base de l'approche urbaine, un bâtiment de forme allongée orienté est-ouest est privilégié. En effet, l'entrée du restaurant étant obligatoirement localisée côté allée piétonne, cette typologie permet un fonctionnement optimal de l'édifice avec des accès logistiques et utilisateurs clairement dissociés et venant tous deux aux extrémités de l'édifice.

Point spécifique de l'opération : le bâtiment se développera obligatoirement sur deux niveaux. La surface de la parcelle est en effet trop réduite pour accueillir l'intégralité du programme à rez-de-chaussée. Pour des raisons fonctionnelles (et principalement logistiques et techniques), il a donc été décidé de positionner la salle de restauration au premier étage.

Ce choix implique une attention particulière à l'accessibilité des locaux pour les PMR (personnes à mobilité réduite). Le schéma de principe programmatique positionne un ascenseur dans le hall d'accueil du restaurant afin d'assurer un accès facilité pour tous aux locaux de restauration.

Concernant la matérialité du futur projet, l'utilisation de matériaux bio-sourcés et recyclés sera privilégiée afin de s'inscrire dans une démarche environnementale vertueuse, tout en respectant l'enveloppe prévisionnelle des travaux. Sur cette thématique, l'édifice devra plus spécifiquement répondre aux prescriptions de la Région Bourgogne Franche-Comté (co-financeur du projet) exprimée au travers de différentes éco-conditions (voir partie suivante « Objectifs énergétiques et environnementaux »).

En réponse aux objectifs de la maîtrise d'ouvrage, une attention particulière sera portée à la qualité des espaces intérieurs du bâtiment :

- Pour les futurs personnels de l'établissement ; la qualité de vie au travail devra être explicitement prise en compte, à travers notamment des espaces éclairés naturellement pouvant être mis en place en raison de la typologie en longueur de la construction ;
- Pour les futurs utilisateurs de l'établissement ; l'ambiance et les matériaux intérieurs devront en effet répondre au cahier des charges du projet à savoir un bâtiment novateur et accueillant offrant une offre de restauration diversifiée.

Deux ambitions devront à ce titre être traitées spécifiquement : la question de « l'ambiance sonore » de la salle de restauration qui sera soignée en étant anticipée dès les premières phases de conception de l'ouvrage, et la qualité des éclairages qui contribuent fortement au sentiment de confort de l'établissement.

Les parti-pris architecturaux sont exprimés graphiquement en début du présent document, dans la partie « Présentation générale de l'opération ».

Le projet devra prendre en compte son contexte bâti et notamment le projet d'extension - surélévation de la salle des examens de l'UBE au Nord.

Il est impératif de privilégier les espaces perméables de pleine terre dans le traitement du projet, en évitant autant que possible une fragmentation de ces espaces.

Le projet de restaurant universitaire s'inscrira dans une démarche environnementale en termes de performance énergétique mais aussi de gestion des eaux pluviales. Il répondra notamment aux éco-conditions de la Région Bourgogne Franche-Comté, co-financeur du projet.

Objectifs exploitation maintenance

Exploitation de l'équipement par le Crous Bourgogne Franche Comté : une équipe de production et de service sur place tant pour la gestion de la cuisine (gestion du personnel, des livraisons, etc.) que pour la gestion du service aux étudiants (abonnement de restauration, cafétéria).

Maintenance de l'équipement de Restauration : pilotée par le Crous Bourgogne Franche Comté.

La question de la maintenance de l'équipement est anticipée dès les études de conception, et prise en compte en phase réalisation.

En particulier, la conception de l'ouvrage devra prendre en compte la complémentarité des deux usages (restauration traditionnelle à table et restauration rapide en continue) dans un objectif d'optimisation des espaces, et afin de faciliter la bonne gestion de cet équipement et de réduire les coûts induits en fonctionnement.

Les choix des matériels et équipements devront donc être déterminés et mis en œuvre dans cet optique.

Une grande vigilance est de rigueur à la réception du bâtiment et la gestion des levées de réserves du fait que le constructeur est différent de l'exploitant. Le Crous sera donc partie prenante du processus de réception.

Enjeux de pérennité et d'exploitation maintenance bâtementaire / mobilier

Le choix des produits, systèmes et procédés de construction sera en adéquation avec la durée de vie du bâtiment (en adéquation avec les systèmes constructifs), de manière à minimiser le coût global du projet. Il fera l'objet d'une attention particulière afin d'assurer la durabilité du bâtiment et de ses équipements, ainsi que leur qualité esthétiques et techniques, afin d'assurer des coûts de fonctionnement soutenables pour le Crous

Les matériaux de construction et d'aménagement intérieur, les équipements extérieurs et les installations techniques devront répondre en, 1er aux normes, niveaux de performances du programme et DTU, ils seront robustes, résistants aux dégradations volontaires, aux chocs et pérennes dans le temps. Il sera privilégié des équipements d'utilisation simple et une optimisation des installations de la GTC (Gestion Technique Centralisée - limitation des points de retours).

Les éléments susceptibles de subir des dégradations pourront être remplacés rapidement, sans que l'intervention ne nuise à l'esthétique ou à la performance d'origine. Les équipements et installations techniques présenteront une accessibilité aisée pour la maintenance.

Les interventions en période de fonctionnement ne perturberont pas les usagers. Les organes techniques seront installés à l'extérieur des locaux nobles et à occupation prolongée pour permettre des interventions sans gêne pour les utilisateurs.

Le choix des produits de construction en contact avec l'air intérieur devra être réalisé suivant leurs impacts sanitaires et leurs émissions de COV (Composés Organiques Volatils), de formaldéhyde, de particules cancérogènes (CMR1 et CMR2). Les produits présentant un label environnemental devront être privilégiés.

Il sera favorisé des mises en œuvre de produits et matériaux facilement démontables et aisément disponibles en vue du remplacement auprès de gros distributeurs locaux. Matériaux et équipements destinés au marché français.

Objectifs énergétiques et environnementaux

COMMISSIONNEMENT

La première année de fonctionnement des équipements techniques est souvent considérée comme une année de réglage. Durant cette dernière, le rôle de la maîtrise d'œuvre est essentiel pour garantir le respect des objectifs de performance initiaux, et la prise en main des installations par le gestionnaire.

La mission de maîtrise d'œuvre devra impérativement comporter un volet « post-réception » sur une durée minimum d'un an, qui inclura notamment :

- Le parachèvement des réglages pour l'ensemble des systèmes mis en œuvre sur le bâtiment ;
- La formation des usagers ;

- La formation des intervenants techniques sur l'exploitation ;
- La mise en place d'une maintenance pérenne (à travers notamment l'assistance auprès du maître d'ouvrage dans la définition des cahiers des charges de maintenance).

DECRET BACS

Le bâtiment devra être scrupuleusement conforme aux prescriptions du décret « BACS » (Décret n° 2023-259 du 7 avril 2023) ceci afin d'optimiser sa performance énergétique. Une installation de comptage avec télé-relève couplée à un logiciel d'exploitation de données permettra d'obtenir des tableaux des consommations annuelles, mensuelles ou journalières sur tous les points de comptage.

DISPOSITIF ECO ENERGIE TERTIAIRE

Le bâtiment devra respecter les seuils de valeurs absolues du dispositif Eco Energie Tertiaire, conformément à l'arrêté du 13 avril 2022. Le respect de ce dispositif sera contrôlé par le biais d'une Simulation Énergétique Dynamique (SED), c'est-à-dire une Simulation Thermique Dynamique (STD) avec prise en compte des systèmes. Les objectifs de performances du dispositif Eco-Energie Tertiaire, devront être modulés en fonction des indicateurs d'intensité d'usage, en cohérence avec les scénarios STD (cf. FAQ du dispositif Eco Energie Tertiaire).

PLAN DE TRANSFORMATION ECOLOGIQUE (CROUS)

Les prérogatives de réduction des GES (schéma directeur de transition énergétique/écologique du Crous) seront intégrées dans le projet.

Le projet s'intégrera dans l'ensemble du plan de sobriété énergétique Cnous & Crous BFC pour lequel l'empreinte GES du futur RU doit permettre de rester dans les ambitions réglementaires. En tant que de besoin lors des phases de conception, seront échangés les données idoines pour en vérifier l'adéquation.

PRESCRIPTIONS RELATIVE AUX ECO-CONDITIONS DE LA REGION BFC

EAU : LIMITER L'IMPERMEABILISATION DES SOLS ET GERER LES EAUX PLUVIALES

• PERMEABILITE DES SOLS

Les projets s'inscrivant sur une surface de pleine terre ou non artificialisée doivent rechercher à maintenir le maximum de surface perméable et infiltrer les eaux de ruissellement à la parcelle.

• INFILTRATION DES EAUX A LA PARCELLE

(...) il est demandé au maître d'ouvrage de gérer les eaux de ruissellement à la parcelle par infiltration et/ou réutilisation et, à défaut, par rétention des eaux pluviales.

Si l'infiltration des eaux à la parcelle est insuffisante ou impossible et dûment justifiée par une étude de perméabilité, un ouvrage de rétention/régulation doit être mis en œuvre dans l'emprise du projet.

• EQUIPEMENT D'ECONOMIE D'EAU ET STOCKAGE D'EAU

Il est recherché, dès la phase conception, des solutions pour limiter le besoin en eau potable du bâtiment et optimiser la circulation de l'eau pour limiter les risques de fuite et la perte de pression.

Dans le cas d'un projet de construction de bâtiment, il est demandé de créer un équipement de stockage d'eaux pluviales.

DECHETS : GERER LES DECHETS DE CHANTIER

- Estimer des quantitatifs de déchets pendant la phase conception
- Mettre en œuvre la gestion des déchets pendant le chantier

BIODIVERSITE : PROTEGER LES ECOSYSTEMES LOCAUX

- Gestion de projet : s'associer des compétences pluridisciplinaires

- Préserver la faune et la flore existante sur le site

Les choix de conception doivent veiller à conserver et valoriser la végétation préexistante sur le périmètre d'intervention (arbres, haies, massifs...) ainsi que les structures (murs en pierre sèche, sous-toitures, cheminées...) permettant de pérenniser la présence de la faune sur le site. Les abattages d'arbres sont interdits ou doivent être explicités et justifiés.

- Lutter contre l'introduction d'espèces exotiques envahissantes
- Favoriser l'installation de la faune et la flore sur le site

ENERGIE : DES BATIMENTS SOBRES, EFFICACES ET CONFORTABLES

- Efficacité Energétique : Besoin, Consommation Et Production d'énergie

Le projet de construction de bâtiment doit au préalable être conforme à la réglementation thermique 2012 (RT2012) et doit également respecter les niveaux de performance exigés ci-dessous, au regard des

Règles techniques du label BEPOS EFFINERGIE 2017 :

- Bilan BEPOS : atteindre à minima le niveau de performance Energie 3 du référentiel E+C-
- être producteur d'énergie renouvelable de type thermique ou électrique : géothermie, bois,
- Cogénération renouvelable, éolien, photovoltaïque d'une puissance minimale de 3 kWc,
- Consommation conventionnelle (en kWh ep/m².an) : Cepmax - 40 %,
- Besoins bioclimatiques : Bbiomax -20 %
- PERMEABILITE A L'AIR : DEBIT DE FUITE DE L'ENVELOPPE
 - Q4Pa-surf ≤ 0.6 m3/h.m²
- MATERIAUX BIOSOURCES

Les maîtres d'ouvrages et les équipes de maîtrise d'œuvre doivent justifier de l'atteinte du 3e niveau du label défini par l'arrêté du 19 décembre 2012 relatif au contenu et aux conditions d'attribution du label « bâtiment biosourcé »

Les menuiseries extérieures doivent être en bois ou bois-aluminium. Les menuiseries extérieures en PVC, bois exotiques ou bois non certifiés sont proscrites. L'ensemble des parois opaques du bâtiment doivent être isolées par des matériaux biosourcés ou géo-sourcés correspondant à la définition de l'arrêté du 19 décembre 2012 relatif au contenu et aux conditions d'attribution du label « bâtiment biosourcé ».
- APPROVISIONNEMENT EN ENERGIE

Le recours à un système de chauffage électrique par effet Joule (ex : radiateurs électriques) utilisé comme systèmes de chauffage uniques est proscrit et rend l'ensemble du projet inéligible.

Les pompes à chaleur air/air sont autorisées à condition de démontrer qu'une autre production de chauffage n'est pas possible techniquement. Leur coût est retiré de l'assiette éligible.

A privilégier le raccordement de la structure au réseau de chauffage urbain.
- CONFORT D'ETE ET AMBIANCES CLIMATIQUES

Pour les projets de bâtiments (construction et/ou rénovation), une attention particulière doit être apportée au confort thermique tout au long de l'année et notamment lors des épisodes de fortes températures extérieures.

L'objectif est d'éviter le recours aux systèmes actifs de refroidissement gros consommateur d'énergie (climatisation), en privilégiant les solutions passives.

Les baies exposées au rayonnement solaire (est, sud, et ouest) doivent disposer de protections solaires extérieures. Elles doivent conserver, en position baissée, l'accès aux vues sur l'extérieur et à l'éclairage naturel (ex. : brise-soleil orientables, volets roulants à lames orientables, etc.). En cas de recours à des protections solaires architecturales (ex. : casquettes), le dimensionnement de ces dernières est justifié.

Les matériaux de couleur noire (tels que les bardages en bois brûlé...) rendent le projet inéligible.

Pour les projets de bâtiments (construction et/ou rénovation) et d'aménagement extérieurs, un des moyens de lutter contre les périodes de fortes chaleurs, et de manière passive, est de proposer une trame végétale apportant de l'ombre aux façades et aux espaces publics (espaces de stationnement et des espaces extérieurs de détente...) afin d'abaisser les températures de surface.

Le choix des matériaux et des revêtements de sols extérieurs (voiries, stationnement, cheminements), leur densité et couleur influent également sur l'ambiance climatique à l'échelle d'une parcelle ou d'un îlot et permettent de limiter les effets de surchauffe

DEVELOPPER LES MOBILITES DOUCES ET L'INTERMODALITE

Il s'agit de trouver des alternatives aux déplacements motorisés et à l'autosolisme partant du constat qu'une majorité de nos déplacements se font sur des trajets de proximité de moins de 5 kilomètres. Changer nos habitudes en privilégiant les modes doux et actifs et les transports en commun en remplacement de la voiture constitue une priorité qui doit aussi se traduire dans les choix d'aménagements. Les projets de voirie ne modifiant pas les usages ne sont pas éligibles (sécurisation, entretien...)

Les objectifs recherchés sont :

- *Assurer un partage équitable de la voirie et limiter l'espace de la voiture au profit des mobilités douces et actives (ex. : réduire les largeurs de chaussées, réduire les places de stationnement en travaillant sur une offre complémentaire de stationnements périphériques, assurer la continuité des cheminements piétons et cyclables et de larges espaces de déambulation pour les piétons...),*
- *Apaiser et sécuriser la coexistence des différents modes de déplacement pour favoriser la vie locale (ex : vitesse limitée, plateaux traversant, aires piétonnes, zone de rencontre, zone 30...),*
- *Assurer et favoriser l'intermodalité et la continuité des chaînes de déplacement : signalétique à destination des cycles et piétons indiquant les temps de parcours, aire de stationnement pour les vélos et trottinettes, bornes de recharges pour les véhicules électriques, continuité des cheminements doux vers les modes de transport en commun...*

Situation actuelle

Données juridiques

a) Foncier

Les futurs locaux destinés à la restauration des étudiants du Campus Nord de Dijon, seront implantés sur la parcelle BX589 laquelle appartient à la SPLAAD dans le cadre d'une concession d'aménagement "campus métropolitain" confiée par Dijon Métropole, mais dont une partie sera rétrocédée à Dijon Métropole conformément au courrier de la SPLAAD en date du 19/05/2025 et annexé au présent dossier.

Un local déchets sera bâti en limite des parcelles BX214 et BX215 appartenant à l'Etat.

b) Maîtrise d'ouvrage

La maîtrise d'ouvrage de l'opération est assurée par Dijon Métropole suite à transfert de celle-ci par convention, pour la construction du futur restaurant universitaire.

Celle-ci encadrera l'intervention de Dijon Métropole pour la construction du restaurant universitaire jusqu'à sa livraison, qui ensuite deviendra propriété de l'Etat, gratuitement. Pour ce faire, l'Etat devra saisir le service local du domaine en vue de la rédaction et de la passation d'un acte translatif de propriété à son profit du bâtiment édifié et de son terrain d'assiette.

La convention précisera également que Dijon Métropole une fois titrée par l'Etat, délèguera la maîtrise d'ouvrage à la SPLAAD, Société Publique Locale, dont elle est actionnaire.

c) Conventions consubstantielles

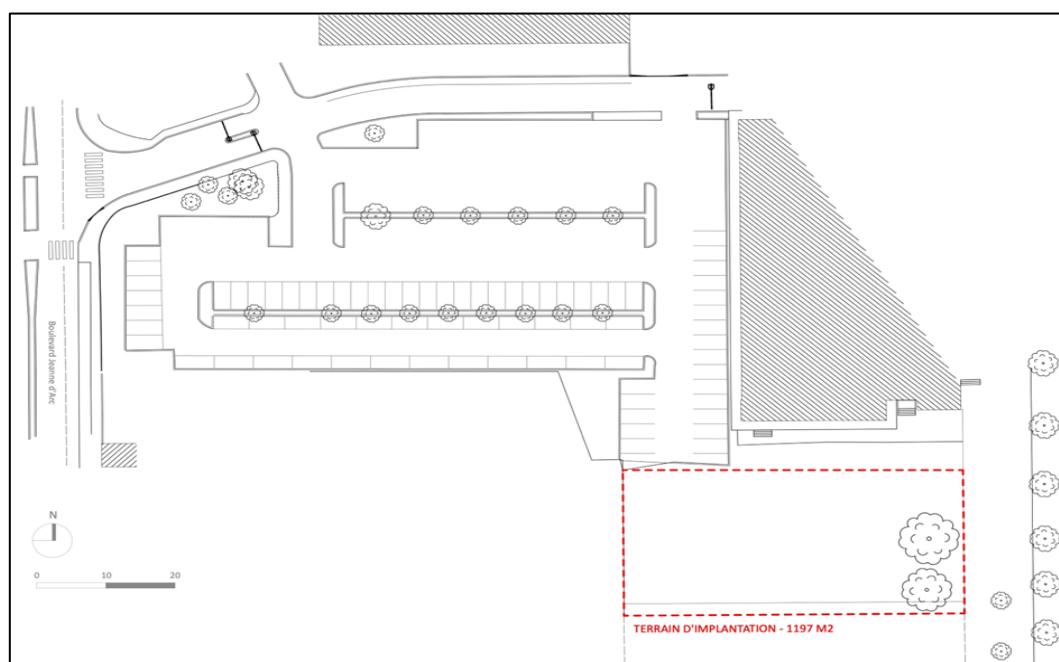
L'accès au restaurant universitaire se fera depuis le Boulevard Jeanne d'Arc, via le parking de la salle des examens de l'Université Bourgogne Europe.

Cet accès sera nécessaire au personnel du restaurant universitaire, aux livraisons, ainsi qu'au service de collecte des déchets.

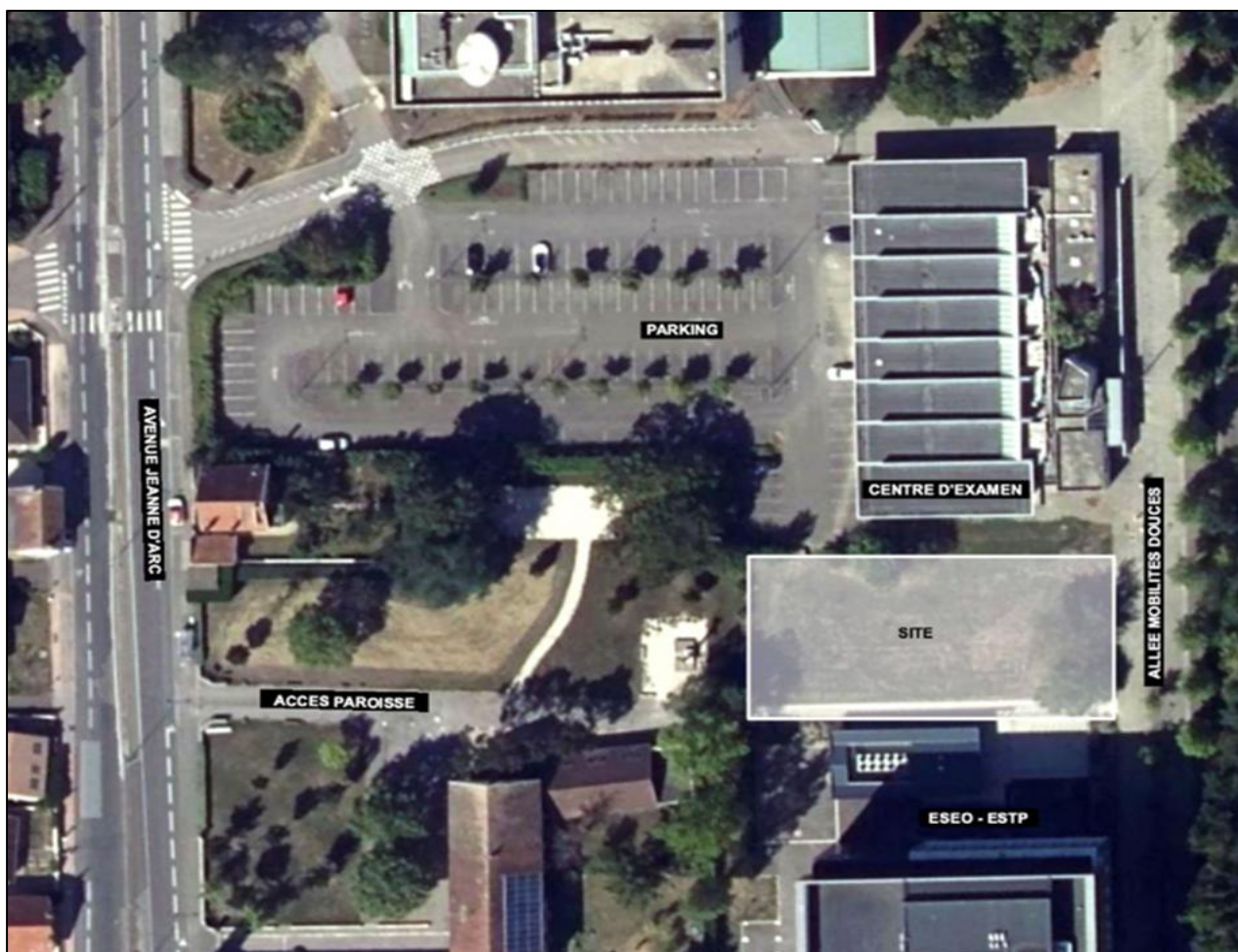
Ce parking étant multi-propriétaires, une convention d'usage et de gestion de ce parking est nécessaire entre ces propriétaires, à savoir la Ville de Dijon, Dijon Métropole, l'Etat, et ses utilisateurs que sont l'Université Bourgogne Europe et le Crous.



Vue aérienne du site retenu sur le campus de Montmuzard – Desserte de la parcelle



Vue aérienne du site retenu sur le campus de Montmuzard – Périmètre d'intervention

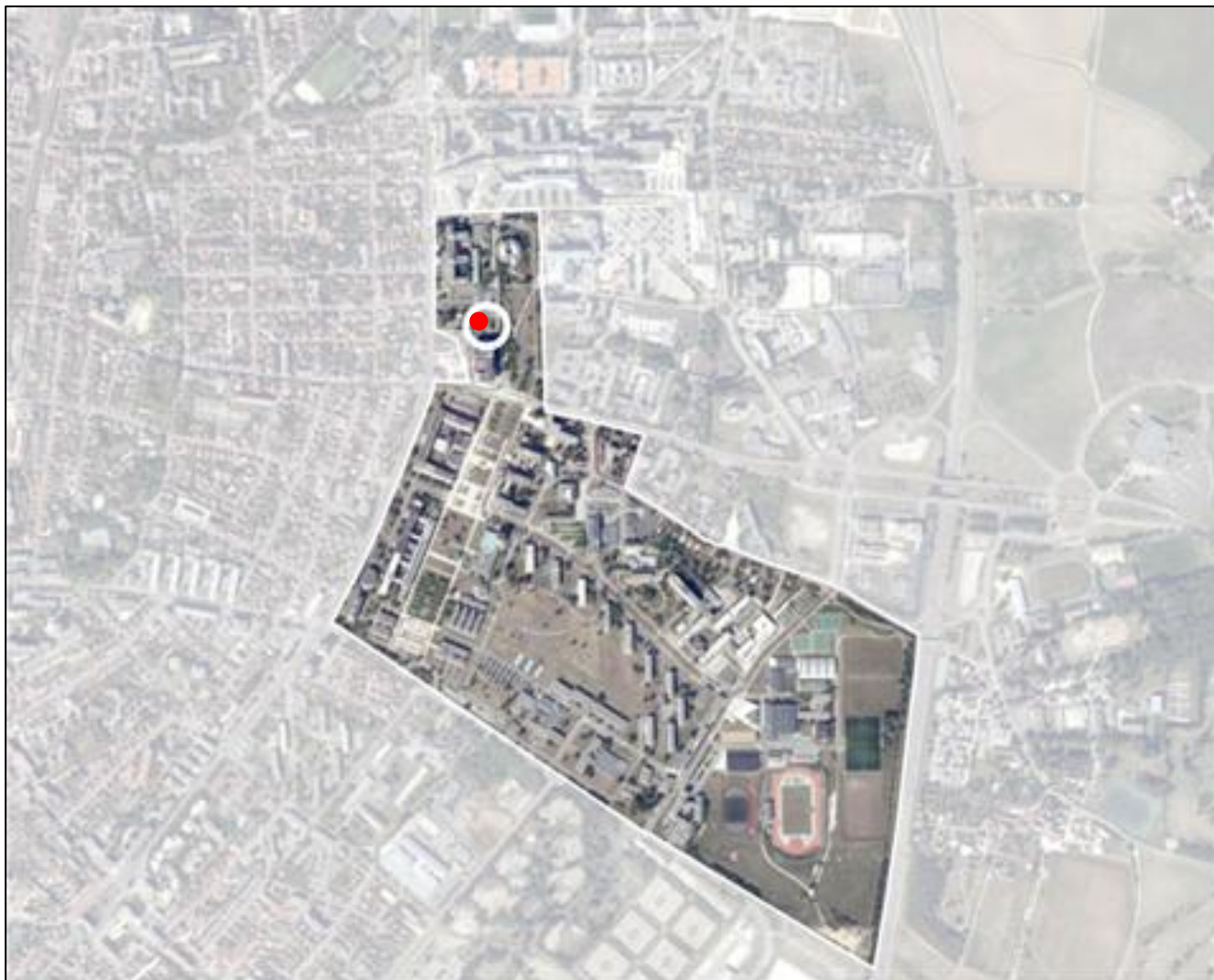


Vue aérienne du site retenu sur le campus de Montmuzard

Seront réalisés pour la mise en service du restaurant, tous les actes connexes permettant de préserver les intérêts de chacune des parties prenantes.

Panorama de l'existant

Le projet est situé au sein de la commune de Dijon.



Le site s'inscrit en second rideau depuis le boulevard Jeanne d'Arc, en arrière-plan du terrain paroissial.

Sur sa rive est, le terrain est bordé par une large allée dédiée exclusivement aux mobilités douces, qui assure une desserte nord-sud du campus universitaire.

Le site est bordé au sud par un cheminement piéton en stabilisé permettant de rejoindre l'allée piétonne depuis les arrêts de bus situés sur le boulevard Jeanne d'Arc. Ce passage sera préservé dans le cadre du projet et sera détaché sur le plan foncier à l'occasion du découpage de la parcelle BX589.

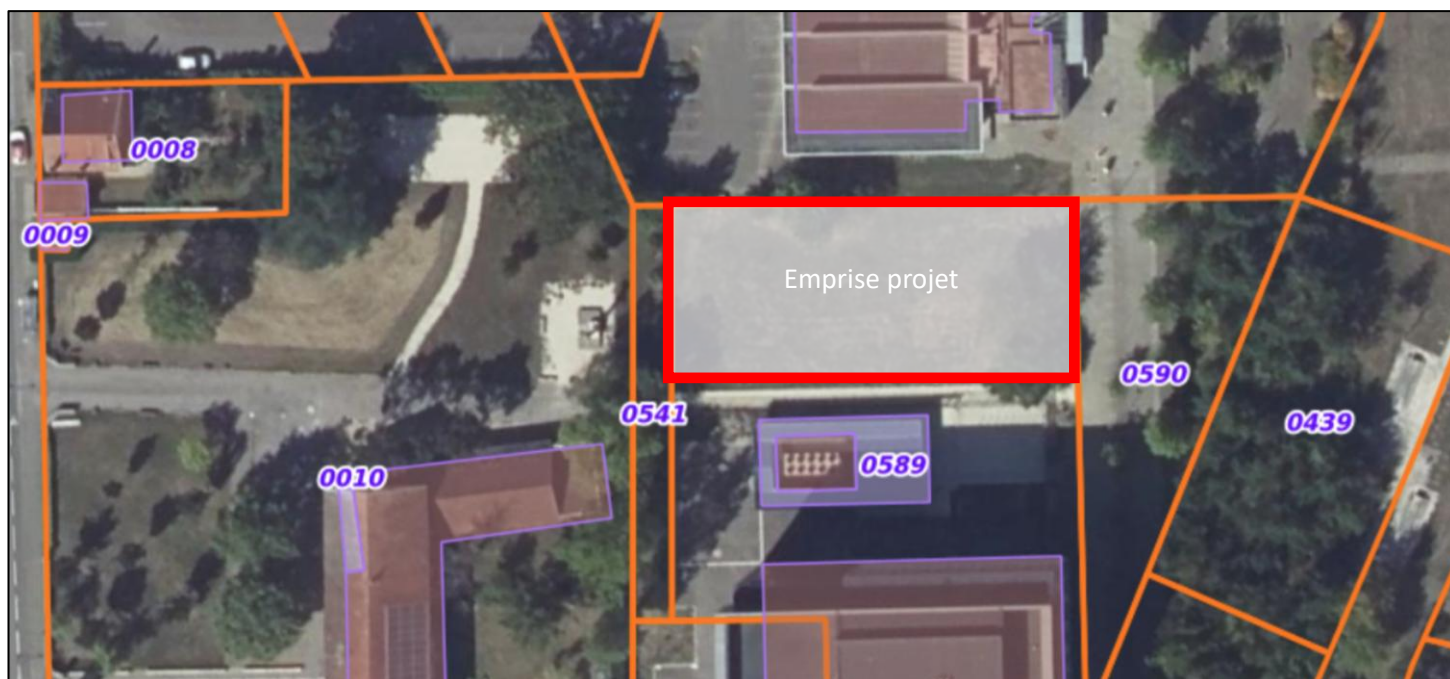
Plus au sud encore, une clôture métallique vient ceindre le site des écoles ESTP et ESEO, en léger retrait de l'allée piétonne. Côté nord, la Salle des examens - objet d'un futur projet de surélévation du bâtiment (Bâtiment B4) - dispose d'un accès en mitoyenneté directe de l'allée.

Compte tenu de l'enclavement relatif du terrain, le seul accès logistique possible est situé au nord, et il devra nécessairement emprunter le parking existant de la salle des examens, tel que présenté précédemment.

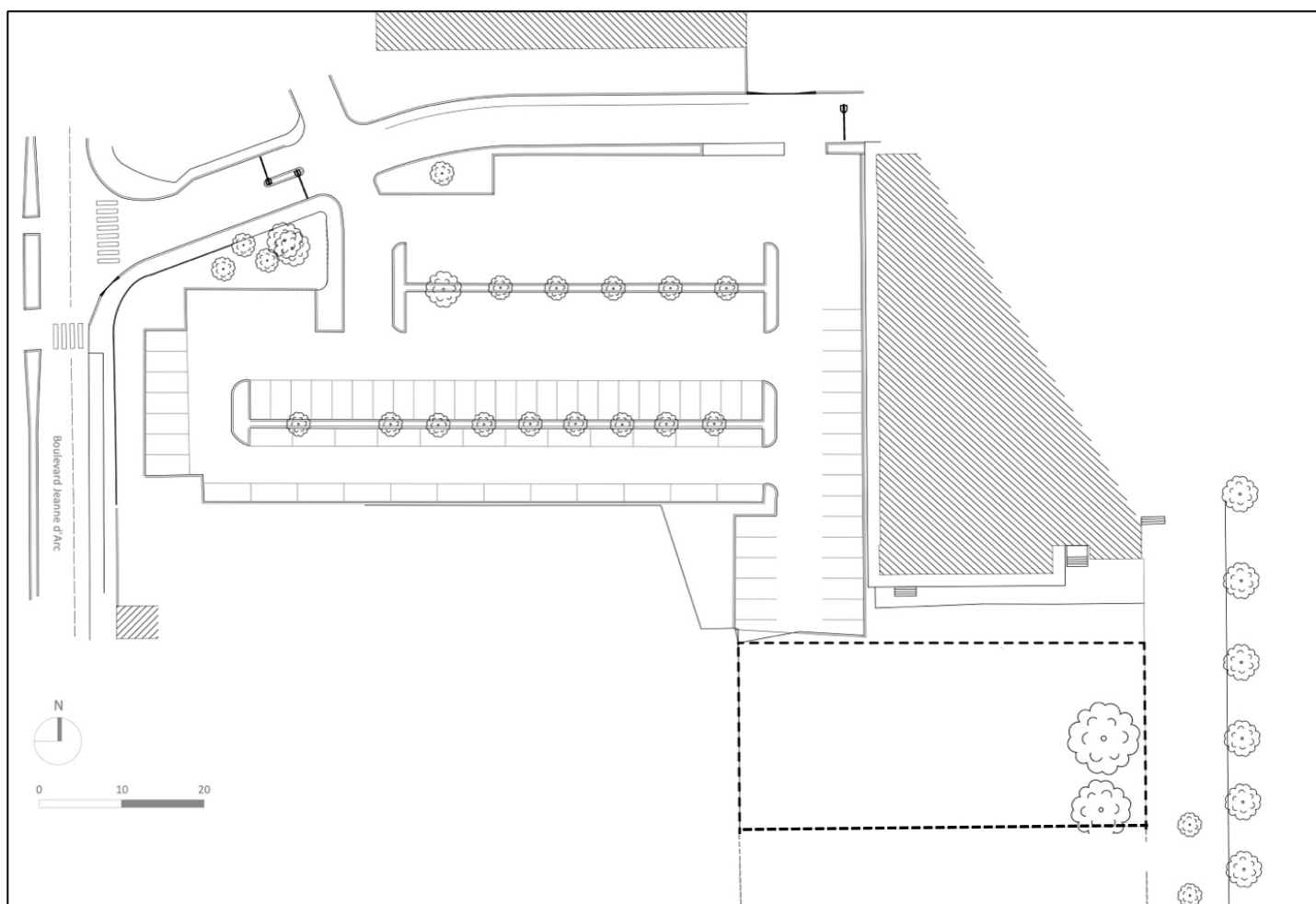


Le site retenu - CAMPUS DE MONTMUZARD – DIJON

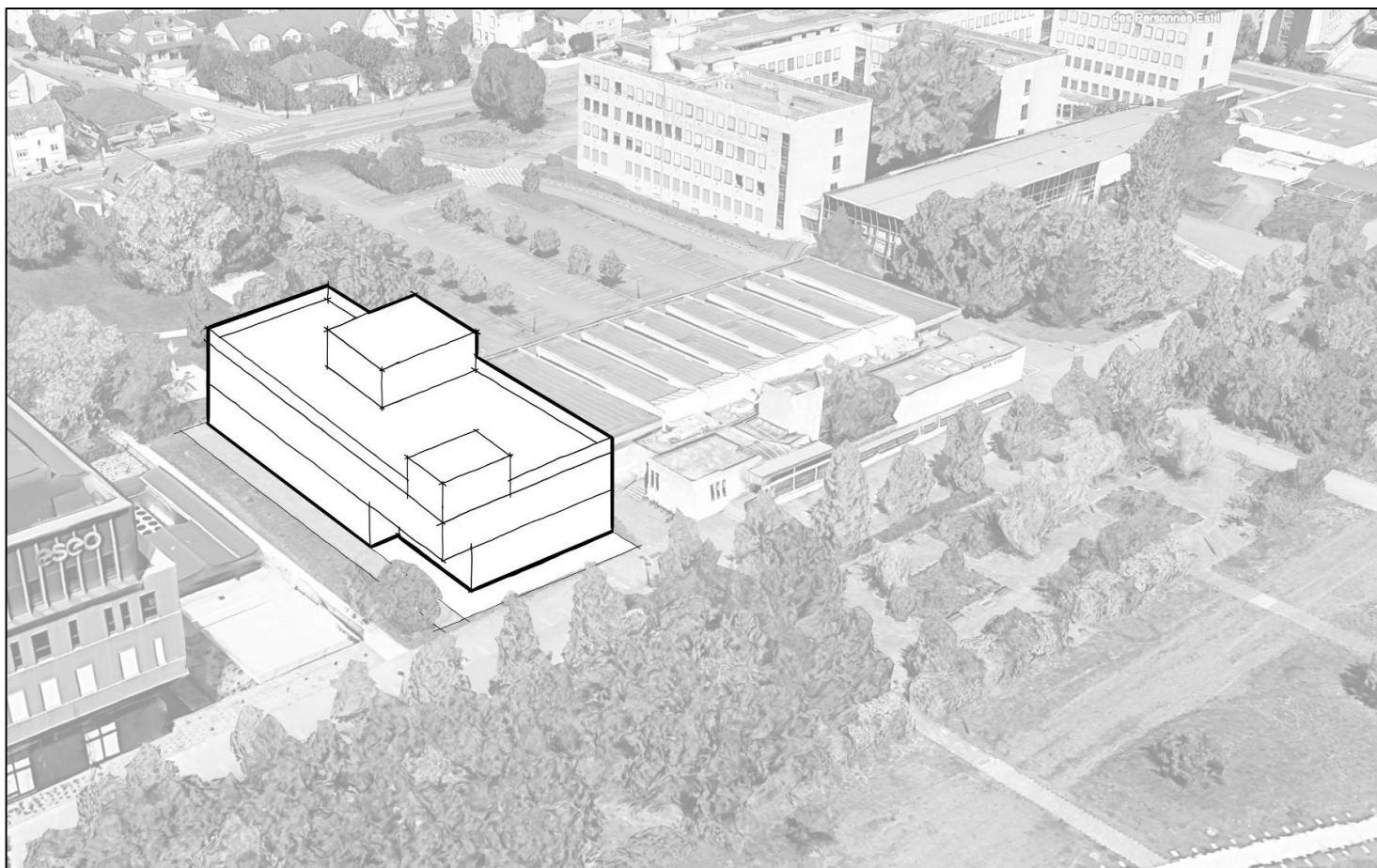
L'emprise concerne la partie nord de la parcelle BX589, pour une surface d'environ 1 100 m² :



Vue aérienne du site retenu sur le campus de Montmuzard – Périmètre d'intervention



Un bâtiment sur 2 niveaux est à prévoir pour garantir son bon fonctionnement.



Un bâtiment sur 2 niveaux est à prévoir pour garantir son bon fonctionnement – extrait faisabilité

Présentation des différents scénarios étudiés

Présentation du scénario privilégié et argumentaire

L'étude sur la restauration étudiante sur le site du campus de Montmuzard (Latitude - 2023) a permis d'envisager plusieurs scénarios à court, moyen ou long terme :

- Scénario 1 : Création d'un nouveau restaurant universitaire sur le campus Montmuzard
- Scénario 2 : Améliorer l'accès des étudiants aux cafétérias existantes
- Scénario 3 : Identification d'espaces au sein des établissements permettant aux étudiants de se restaurer
- Scénario 4 : Engager un travail inter établissement sur la pause méridienne et les débuts/fin de cours
- Scénario 5 : Mutualisation avec des solutions de restauration collective existante
- Scénario 6 : Développer des offres Crous alternatives

Au terme d'une analyse de chacun des scénarios en avantages / inconvénients, les conclusions de l'étude ont permis de retenir le scénario 1 de création d'un RU avec production sur le site du campus de Montmuzard

N° scénario	Détail	Délais	Coûts d'exploitation (pour 500 repas)	Réponse à l'objectif
1	Création d'un RU	Moyen à long terme	- 617 000,00 €	En totalité sous réserve de locaux ou de fonciers disponibles
N° scénario	Détail	Délais	Coûts	Réponse à l'objectif
2	Améliorer l'accès aux cafétérias	Court terme	A définir	Partielle, permettrait de désengorger les RU mais impact très limité
3	Espaces de restauration au sein des établissements	Court terme	A définir	Partielle, sous condition de développer de l'offre à emporter (Crous&Go, libre-service, chaîne express, etc.)
4	Travail inter-établissements sur la pause méridienne	Long terme	A définir	Partielle, permettrait de fluidifier les flux au niveau des structures existantes mais nécessite un travail de longue haleine pour les établissements
5	Mutualisation	Court terme	A définir	Très partielle, intérêt à interroger compte-tenu de la cible du self du CHU
6	Développement d'offres alternatives	Court terme	A définir	Partielle, nécessite des espaces pour se restaurer au sein des établissements d'ESR

Scénario retenu : Cuisine sur place pour 1000 repas quotidiens : choix de la part du Crous d'une production sur place plutôt qu'en liaison froide, afin de maîtriser les coûts de production mais aussi l'origine et la qualité des produits, les déchets et le gaspillage alimentaire.

Salle de restauration de 250 places assises :

Cafétéria (KFET), espace de restauration en libre-service, 20 places (mange debout)

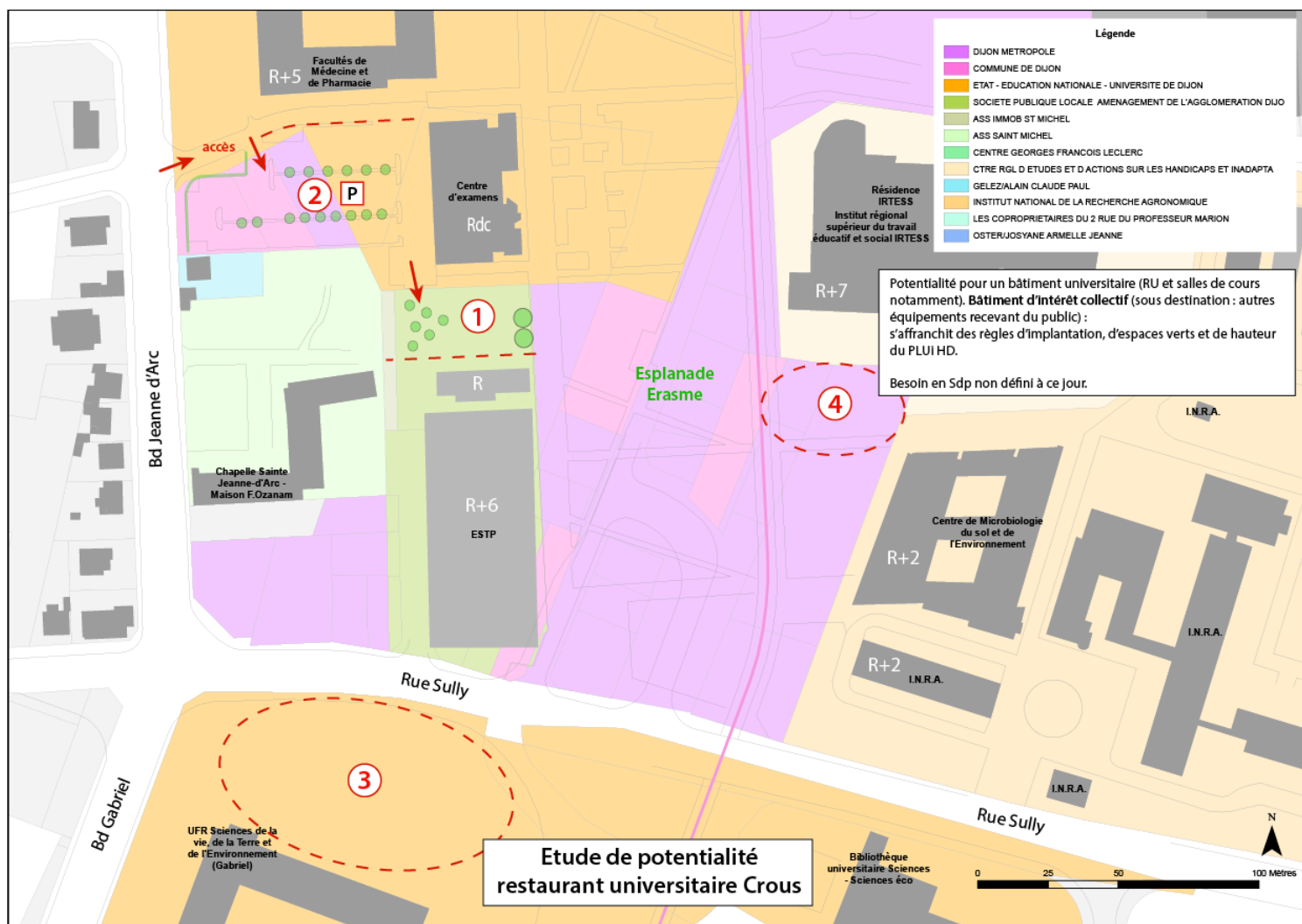
Synthèse de l'ensemble des scénarios d'implantation de site étudiés

Pour répondre à la demande de créer un nouvel équipement de restauration au sein du campus universitaire, il a été étudié la possibilité d'implanter le futur bâtiment sur 4 terrains dans le secteur du Campus nord.

Eu égard à l'enclavement du site bordé par la ligne de tramway à l'Ouest, l'IRTESS au Nord et l'INRA au Sud, le terrain n°4, sur l'esplanade Erasme, a été rapidement abandonné en raison des difficultés d'accès au site.

Le terrain n°3, à l'angle du boulevard Gabriel et de la rue Sully, est actuellement un parking de l'Université. Sa situation urbaine, l'impact patrimonial relatif au bâtiment adjacent (UFR SVTE Gabriel) ainsi que le besoin de conserver le stationnement ont contraint à décliner cette option.

Le terrain n°1, le long du boulevard Jeanne d'Arc, est occupé par un parking de l'Université et très utilisé notamment par les facultés de médecine et de pharmacie. Une partie de ce terrain fait également l'objet de réflexions pour le développement futur d'activités de formation en lien avec l'UFR des Sciences de Santé.



Carte d'étude des sites possibles d'implantation

Le terrain n°2, sa taille plus réduite que les autres ne permet pas une construction de plain-pied. Cependant il est idéalement situé, le long de l'esplanade Erasme, dans la continuité du centre d'examen et de l'ESTP/ESEO récemment construit. La situation urbaine et géographique du terrain convient parfaitement à l'implantation d'un restaurant universitaire offrant une visibilité depuis l'esplanade ERASME.

Pour répondre à la demande de restauration au sein du campus il a été étudié la possibilité d'implantation de ce nouvel équipement sur 4 terrains. Compte tenu des contraintes il a été retenu la réalisation d'un projet en étage sur le terrain n°2, entre la salle des examens de l'UBE et les écoles ESTP-ESEO.

Implantation sur le terrain existant compact, afin optimiser le foncier existant sans obérer les projets futurs sur le campus. De plus l'équipement sera plus proche des établissements, et facilement identifiable depuis les axes de circulation principaux du campus.

Dimensionnement du projet

Le tableau des surfaces défini lors de la programmation est le suivant (1 140 m² de SU) :

TABLEAU DE SURFACES - CROUS DIJON							
REP.	DÉSIGNATION	S. UTILES PROGRAMME m²	Température de consigne	COMMENTAIRES	ETAGE		
					RDC	R+1	Terrasse
CUISINE PRODUCTION 500 repas Scramble +250 repasKfet - capacité de production de 750 repas jour							
APPROVISIONNEMENTS ET STOCKAGES AMONT		170			170	0	0
1.1	Livraison & Décartonnage	15	10 - 12 °C	Prévoir zone livraison cour de service pour 19 tonnes	15		
1.2	Bureau magasinier	9			9		
1.3	Local Poubelle	28			28		
Stockages froids		45			45	0	0
1.4	CF Viandes	10	1- 3°C		10		
1.5	CF Fruits et légumes	10	1- 3°C		10		
1.6	CF BOF	10	1- 3°C		10		
1.7	CF Surgelés	15	- 20 °C		15		
Stockages neutres		73			73	0	0
1.8	Économat	23			23		
1.9	Consommable	15			15		
1.10	Boissons	15			15		
1.11	Réserve produits d'entretien	10			10		
1.12	Réserve matériels	10			10		
		0			0		
PRÉPARATIONS PRIMAIRES		36			36	0	0
2.1	Déboitage - Dessouvidage	12			12		
2.2	Légumerie	12			12		
2.3	CF Produits Jour	12	1- 3°C		12		
LOCAUX DE PRODUCTION		160			160	0	0
3.1	Sas hygiène accès zones propres	8			8		
3.2	Cuisson / Conditionnement chaud	60		incluant chambre froide produit en cours utilisation	60		
3.3	Préparations froides / Conditionnement froid	32	10 - 12 °C	Préparation froide prévue dedans	32		
3.4	Bureau du chef	10			10		
3.5	Chambre froide produits finis RU	5	1- 3°C		5		
3.6	Chambre froide produits finis Kfet	5	1- 3°C		5		
3.7	Plonge - stockage batterie propre	30			30		
3.8	Prépa froide cafétéria	10	10 - 12 °C		10		
366					366	0	0
PERSONNEL - ADMINISTRATION		80			80	0	0
4.1	Vestiaire - sanitaire du personnel n°1	22		accessible depuis le hall d'accueil et guichet	22		
4.2	Vestiaire - sanitaire du personnel n°2	22			22		
4.3	Bureau administration	8			8		
4.4	Sanitaire de proximité (PMR)	4			4		
4.5	Local ménage	6			6		
4.6	Lingerie (stock linge)	18			18		
CIRCULATIONS VERTICALES		40			20	20	0
	Escalier monumental double	30			15	15	
	Ascenseur cuisines convives	10			5	5	
120					100	20	0
SOUS TOTAL CUISINE S.U.					466	20	0
SELF SERVICE							
		610			59	551	0
5.1	Hall d'accueil	60		Avec guichet et mutualisable avec la SAM KFET	30	30	
5.2	Sanitaires convives hommes	12		un sanitaire PMR, un second sanitaire, 2 urinoirs et 3 lavabos	12		
5.3	Sanitaires convives femmes	12		un sanitaire PMR, 2 sanitaires supplémentaires, et 3 lavabos	12		
5.4	Distribution (scramble)	130		intégration d'une chambre froide de 5m²		130	0
5.5	Salle à manger	300		250 places assises - 1,2 m²/place - 2 rotations		300	0
5.6	Dépose plateaux	10		Espace ouvert sur la salle à manger		10	0
5.7	Laverie	70				70	0
5.8	Local déchets tampon laverie	5				5	0
5.9	Local ménage	6				6	0
5.10	Sanitaire de proximité agents	5			5		
SOUS TOTAL SELF SERVICE S.U.					59	551	0
KFET							
		44			44	0	0
6.1	Office	12			12		
6.2	Comptoir vente Kfet	12			12		
6.3	Salle à manger	20		20 mange debout	20		
SOUS TOTAL KFET					44	0	0
SYNTHESE CUISINE ET RESTAURANT							
	TOTAL SURFACES UTILES	1 140			569	571	0
LOCAUX TECHNIQUES		116			0	0	116
	Local groupe compresseur	25		en toiture terrasse			25
	Chaufferie	30		en LT en terrasse			30
	CTA	30					30
	Escalier monumental double	15					15
	Ascenseur cuisines convives	10					10
	Stockage maintenance	6					6

Performances techniques spécifiques

Une étude de production photovoltaïque sera réalisée en phase de conception.

Une récupération d'énergie sur les groupes froids sera prévue au programme pour le préchauffage de l'eau chaude sanitaire.

Les dispositions environnementales d'isolation l'enveloppe permettront de limiter les consommations énergétiques.

Enfin des matériaux bas carbone et des ensembles en ossature bois permettront de limiter les impacts carbone de la construction.

Traitement des réseaux & branchements

Raccordement aux réseaux existants : eau usées / eaux pluviales (réseau séparatif)

Les équipements de cuisines et restauration seront entièrement en électrique.

Procédure, risques, données financières, conduite du scénario privilégié

Choix du mode de réalisation et de la procédure

L'opération est prévue en marche de travaux séquencés (lots séparés).

L'établissement du programme de l'opération a été confié au groupement ARWYTEC - SKODRA.

La maîtrise d'œuvre sera confiée à une maîtrise d'œuvre privée, par voie de concours, conformément au Code de la Commande Publique.

Les marchés de travaux seront allotés, conformément au Code de la Commande Publique.

Organisation de la maîtrise d'ouvrage :

La Maîtrise d'ouvrage est assurée par Dijon Métropole, via une convention de transfert de maîtrise d'ouvrage entre l'Etat et la Collectivité.

Dijon Métropole ensuite la maîtrise d'ouvrage à la SPLAAD.

La gouvernance du projet repose sur un déroulement en mode projet, qui concerne notamment :

Le Comité technique (COTECH) :

Le COTECH réunit l'ensemble des acteurs « techniques » du projet côté maîtrise d'ouvrage et services bénéficiaires (la SPLAAD, la direction Restauration et la DIRPAT du Crous), ainsi que l'AMO et le MOE ; Les réunions COTECH doivent permettre d'avancer de façon fluide dans le travail au quotidien et de préparer le contenu et les décisions à prendre lors des COPIL. Il a notamment pour missions :

- La conduite opérationnelle
- Le suivi du projet
- La préparation des COPIL

Le Comité de pilotage (COPIL) :

Le COPIL est la structure stratégique à laquelle sont proposés les arbitrages remontés des COTECH. Dont partie du COPIL la directrice générale du Crous, la direction d'urbanisme de la ville de Dijon, la Région Académique BFC, l'UBE, la direction de projet de la SPLAAD.

Les réunions COPIL à des étapes-clés de l'avancement du projet, doivent permettre d'assurer la fluidité du processus décisionnaire.

Le COPIL a notamment pour missions :

- La validation des principales étapes du projet (programme, projet architectural, (APD))
- La validation du planning d'ensemble
- La validation du suivi financier du projet

L'organisation des comités de pilotage est la suivante :

COTECH :

En phase amont, il est prévu 2 COTECH par phase (un COTECH intermédiaire et un COTECH de restitution) ;

En phase études, les COTECH se déroulent de manière bi-mensuelle ;

En phase travaux, les COTECH se déroulent de manière hebdomadaire : ils se distinguent de la réunion de chantier qui pourra se tenir en dehors de la présence des représentants de la Maîtrise d'ouvrage (si ces derniers sont présents, ils le sont uniquement en qualité de « spectateur »), ils s'organisent donc avant ou après celle-ci.

COPIL :

En phase amont, il est prévu un COPIL par phase (COPIL de restitution, faisant suite au COTECH de restitution) ;

En phase étude, les COPIL se déroulent de manière trimestrielle ;

En phase travaux, les COPIL se déroulent de manière mensuelle.

Au niveau de la maîtrise d'ouvrage, l'organisation et le suivi de ces instances est assurée par la SPAAD.

Principes d'organisation

Des COPIL seront organisés en phase conception pour faciliter le dialogue avec le Crous, futur exploitant, et les co-financeurs.

Analyse des risques

En phase de conception :

Nature du risque	Caractérisation précise	Impact sur les coûts	Impact sur les délais	Probabilité	Mesures de maîtrise ou de réduction	Pilotage du risque
<i>Mise en place du financement</i>	co-financement Etat, Région, , Métropole	-	-	Très faible	Mise en place de la convention de maîtrise d'ouvrage déléguée	COFIL
<i>Concours de maîtrise d'œuvre</i>	Non-respect du budget travaux	Moyen	Fort	Moyen	Budget initial confirmé par l'étude de faisabilité	COFIL
<i>Etudes de Conceptions</i>	Risque de dérapage financier, autorisations administratives	Fort	Fort	Moyen	Choix et compétences du MOE Gestion et maîtrise du planning	COFIL
<i>Maîtrise du foncier</i>	Maîtrise du foncier par la métropole Transfert de propriété à établir	-	Très faible		-	COFIL
<i>Prévention des aléas techniques spécifiques</i>	Risques naturels et technologiques	Faible	Moyen	Très faible	Etude de Programmation (données géorisques)	COTECH
	Données géotechniques	Moyen	Faible	Moyen	Etude géotechnique c phase de programmation + G2AVP dès la fin du concours	COTECH
<i>Prévention des aléas techniques particuliers</i>	Fouilles archéologiques	Très faible-	Très faible	Très faible	Vérifié à l'étude de faisabilité : Le terrain n'est pas concerné par une ZPPA	COTECH
<i>Retard ou recours contre les autorisations administratives</i>	Recours des tiers sur PC	Faible	Fort	Très faible	Délai de purge du recours des tiers	COTECH
<i>Evolution de la demande susceptible d'avoir un impact sur le besoin de locaux</i>	Augmentation des effectifs prévisibles Evolutivité des demandes de l'exploitant	Fort	Fort	Faible	Dimensionnement de l'équipement et exigences techniques plus fortes - Validation des données en phase de programmation	COFIL

En phase de travaux (y compris dévolution des travaux) :

Nature du risque	Caractérisation précise	Impact sur les coûts	Impact sur les délais	Probabilité	Mesures de maîtrise ou de réduction	Pilotage du risque
<i>Difficulté dans la passation des marchés</i>	Contexte économique	Moyen	Moyen	Faible	Surveiller l'évolution de l'indice BT01	COTECH
<i>Mise en place du financement</i>	co-financement Etat, Région, Département, Métropole	Très faible	très faible	Très faible	Mise en place de la convention de maîtrise d'ouvrage déléguée	COTECH
<i>Difficultés dans les travaux causés par les entreprises ou la maîtrise d'ouvrage</i>	Défaillance entreprises	Moyen	Moyen	Moyen	Critère de capacité économique pour le choix des entreprises	COTECH COFIL
<i>Découvertes non anticipées au niveau du sol ou des bâtiments</i>	Données géotechniques	Faible	Faible	Faible	Etudes G2AVP et G2PRO opération SPLAAD écoles ESTP-ESEO fournies en + Etudes géotechniques G2PRO pour confirmer la G2AVP	COTECH
<i>Aléas inhérents au déroulement du chantier (climat, sinistres, autre)</i>	Intempéries, sinistres	Faible	Faible	Moyen	Assurance TRC	COTECH

Coûts et Soutenabilité du projet

Coûts du projet toutes dépenses confondues TTC

Coûts d'investissement :

Coût du projet (en € TTC)	
Etudes générales	259 800 €
Foncier Acquisition	168 000 €
Travaux	5 549 580 €
Equipement de cuisine	810 000 € [1]
Honoraires techniques	888 109,33 €
Frais financiers	3 000 €
Frais généraux dont assurances DO et TRC	431 510,67 €
TOTAL TTC	8 110 000 €

[1] Le Crous apportera en sus le mobilier, petits équipements et ustensiles de cuisine. Ces dépenses ne seront pas portées par le bilan de l'opération

Coûts de fonctionnements prévisionnels :

L'exploitation sera réalisée par le Crous de Bourgogne Franche Comté qui fait son affaire des coûts de fonctionnement.

Dans le cadre des études de conception, le coût d'exploitation - maintenance sera déterminé et ajusté avec les services du Crous.

En phase de programmation le coût d'exploitation maintenance est estimé comme suit (base de données Arwytec) :

DESIGNATION	Répartition	W par repas	THERMIQUE	ELECTRIQUE	L / repas
Ventilation	26%	305	213,5	91,5	
Cuisson	20%	300		300	
Laverie	12%	150		150	
Eau chaude sanitaire	16%	270	270		
Froid	11%	250		250	
Éclairage et autres	15%	120	24	96	
TOTAL	100,00%	1 395	508	887,5	10
TOTAL ANNUEL		279 000 000	101 500 000	177 500 000	2 000
Nb de repas annuel	200 000				

Désignation	Total / an	Coût unitaire en € / TTC	Total annuel P1 (Fluides)	Total annuel P2 (Exploitation technique)
Energie thermique en MWh	102	95	9 643	Base 0,5 ETP
Energie Electrique en MWh	178	165	29 288	
Eau en m3	2 500	5,5	13 750	
TOTAL ANNUEL			52 680 €	17 500 €

Consommation cible en W/m²SP/an,

y compris process

174

Cout d'exploitation maintenance en €/m²SP/an,

y compris process

33

Le coût annuel d'exploitation - maintenance est estimé en phase programmation à 70 180 € TTC.

Financement du projet

Les partenaires ont acté un financement de l'opération (montant HT) réparti comme suit :

- LA RÉGION : 33,5 % ;
- DIJON MÉTROPOLE : 33,5 % ;
- LE CROUS : 33 %.

Le montant HT de l'opération est de 6 786 833,33 €.

L'opération pourra bénéficier du fonds de compensation pour la taxe sur la valeur ajoutée (FCTVA) dans le cadre du transfert de maîtrise d'ouvrage.

Le montant FCTVA récupéré par DIJON MÉTROPOLE sera affecté au financement de l'opération. Ce montant est évalué à 1 302 313,56 € pour une TVA réelle de 1 323 166,67 € soit 20 853,11 € restant à la charge de DIJON MÉTROPOLE.

Montant total HT	6 786 833,33 €
Montant TVA	1 323 166,67 €
FCTVA récupéré par Dijon métropole	1 302 313,56 €
Reste à charge TVA	20 853,11 €

Le plan de financement actualisé est le suivant :

CROUS (Part à 32,9%)	2 239 655 €
Région BFC (Part à 33,4%)	2 273 589,17 €
Dijon Métropole (Part à 33,7%)	2 294 442,27 €
Total	6 807 686,44 €

Les financements pour la Région et la Métropole sont fléchés dans le cadre du volet métropolitain du Contrat Territoires en Action 2022 – 2028 du SCOT du Dijonnais, signé le 20 septembre 2023.

Les participations financières de la Région et Dijon Métropole sont plafonnées à un montant maximum de 2,5 M€ pour chacun. Par ailleurs, la part « collectivité territoriale » (la Région et Dijon Métropole) doit être portée à minima aux deux tiers du coût global de l'opération afin de pouvoir bénéficier du fonds de compensation pour la taxe sur la valeur ajoutée (FCTVA) dans le cadre du transfert de maîtrise d'ouvrage ; plafonnant ainsi la participation du Crous à un tiers.

Il est précisé qu'à la contribution du Crous estimée à 2 239 655 €, vient s'ajouter (hors bilan d'opération) le montant d'équipements complémentaires à savoir le mobilier (tables et chaises) ainsi que les petits équipements et ustensiles de cuisine. Le financement de ces équipements sera assuré par le Crous dans le cadre de leur enveloppe globale allouée à hauteur de 2,5 M€ (toutes dépenses confondues).

Il est également indiqué que la contribution de la Région BFC n'interviendra que sous réserve du respect par le programme des règles d'éco-conditionnalités prévues dans le cadre du Contrat Territoires en Action 2022 – 2028 ; étant entendu que le Dossier de Consultation des Entreprises (DCE) soit déposé et validé au plus tard le 31/12/2026.

Déclaration de soutenabilité

Les études et travaux seront réalisés dans le périmètre de l'enveloppe budgétaire allouée. Les marchés seront notifiés après un contrôle de la cohérence financière globale.

Planning prévisionnel de l'opération

Etude sur la restauration étudiante a été menée au sein de la métropole dijonnaise	Mars à juillet 2023
Etude et finalisation de la programmation	Septembre 2024 – Mai 2025
Dépôt auprès du Préfet de Région du dossier d'expertise immobilière / convention de transfert de MOA de l'Etat vers Dijon Métropole / Délégation de Maîtrise d'ouvrage de Dijon Métropole vers la SPLAAD / convention de financement entre Crous / Dijon Métropole / convention d'usages et de gestion des terrains du parking de l'Université Bourgogne Europe.	Juin 2025
Choix du maître d'œuvre	Juillet 2025 - Janvier 2026
Etude de Maîtrise d'œuvre	Janvier 2026 – Décembre 2026
Dépôt du Permis de construire	Septembre 2026
Dépôt du dossier de demande de subventions auprès de la Région Bourgogne Franche-Comté sur la base d'une DCE validé	Décembre 2026
Consultation marchés de travaux	Décembre 2026 – Mars 2027
Préparation de chantier (2 mois)	Avril - Mai 2027
Travaux (15 mois)	Juin 2027 à Septembre 2028
OPR, livraison, commissions d'ouverture	Octobre 2028

(Planning indicatif et hors aléas éventuels)

Annexes

Annexe 1 : Etude Cabinet Latitude Juin 2023

Annexe 2 : Pré-programme

Annexe 3 : Courrier de la SPLAAD en date du 19/05/2025

Etude de marché sur la restauration étudiante

Phases 1 et 2 : état des lieux de l'offre et de la demande en matière de restauration

COPIL du 29 juin 2023

Olivier HERRMANN, Directeur associé – Cabinet Latitude

François PLANTARD, Consultant - Responsable Pôle Etudes – Cabinet Latitude

Mathieu OMHOVERE, Chargé d'études – Cabinet Latitude



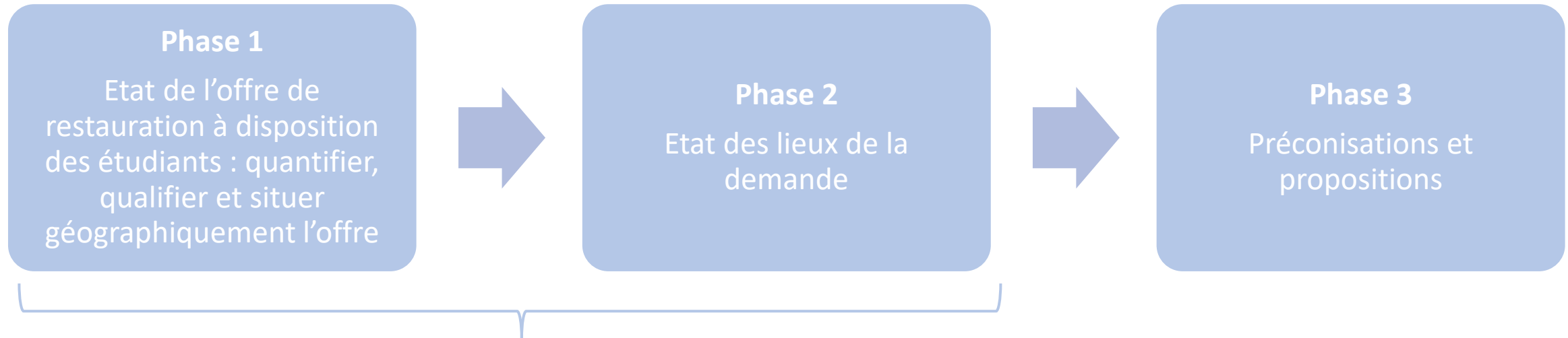
SOMMAIRE

- 1 – La demande étudiante
 - 1.1 – Zoom sur le pôle centre-ville
 - 1.2 – Zoom sur le campus Montmuzard
- 2 – L'offre de restauration dédiée
- 3 – Mise en perspective de l'offre de restauration par rapport à la demande
- 4 – Ce que l'on peut en retenir
- 5 – Les prochaines étapes
- 6 – Annexes

Rappel du contexte et des objectifs de l'étude

- Une croissance continue des effectifs étudiants ces dernière années avec près de **39 000 étudiants** à la rentrée 2021-2022 et qui devrait se poursuivre pour les prochaines années
- Un enjeu d'accueil des étudiants dans de bonnes conditions (logement et restauration en premier plan) pour garantir durablement l'attractivité du territoire et de ses établissements
- D'où la nécessité de garantir une offre de restauration en adéquation avec les besoins actuels et à venir
- Deux principales problématiques soulevées :
 - **L'absence d'offre de restauration en centre-ville** alors que les établissements implantés poursuivent leur développement depuis plusieurs années
 - **Une offre insuffisante sur le campus** avec des files d'attente importantes le midi, et certains établissements ou bâtiments au Nord du campus, relativement excentrés avec dans le même temps des perspectives de développement sur cette partie Nord du campus
- Dans ce contexte Dijon Métropole et le Crous Bourgogne-Franche-Comté ont souhaité réaliser une étude pour mieux étayer les problématiques perçues, évaluer les besoins actuels et à venir et identifier les solutions à court, moyen et long terme pour répondre aux problématiques de restauration étudiante

Une méthodologie de travail constituée de 3 grandes phases :



- Pour évaluer au mieux les besoins et attentes des étudiants, un diagnostic a été réalisé à partir des données et outils suivants :
 - Données du Crous
 - Identification de l'offre de restauration dédiée et non dédiée à proximité des établissements d'enseignement supérieur
 - 2 focus group avec les étudiants (centre-ville et sur le campus Montmuzard)
 - 11 entretiens avec les principaux acteurs de l'enseignement supérieur au sein de la métropole dijonnaise

01

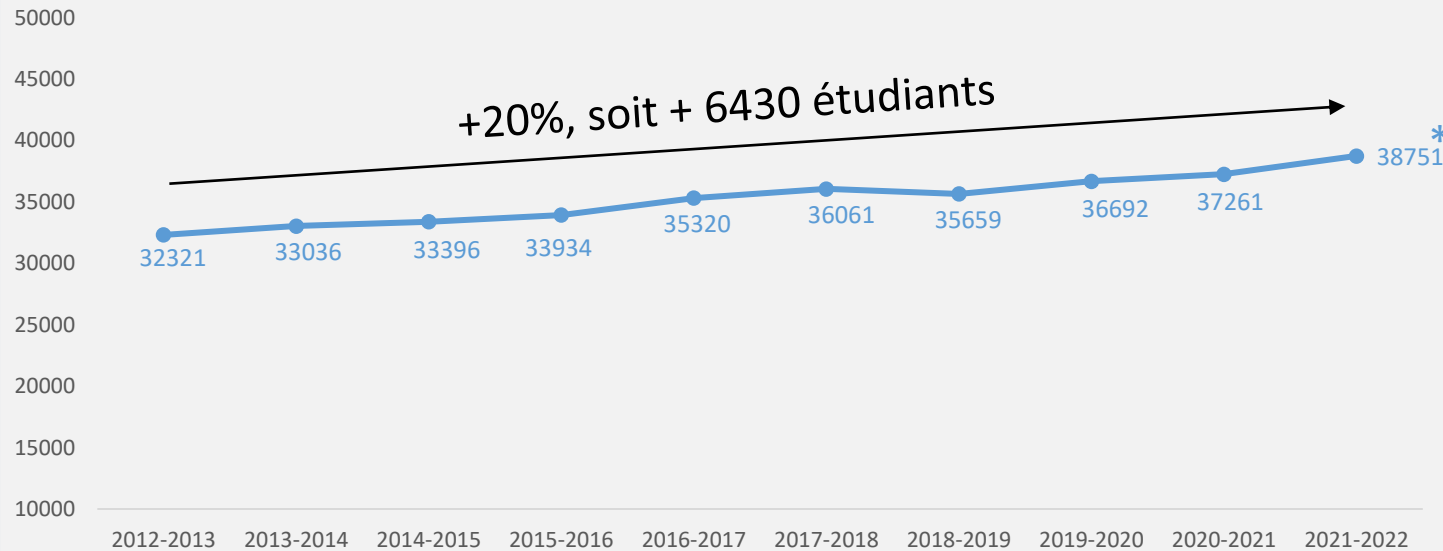
La demande étudiante



Éléments de contexte : évolution des effectifs étudiants (1/2)

- Une croissance continue des effectifs étudiants ces dernière années avec près de **39 000 étudiants** à la rentrée 2021-2022

Evolution des effectifs étudiants depuis 2012
au sein de la métropole de Dijon

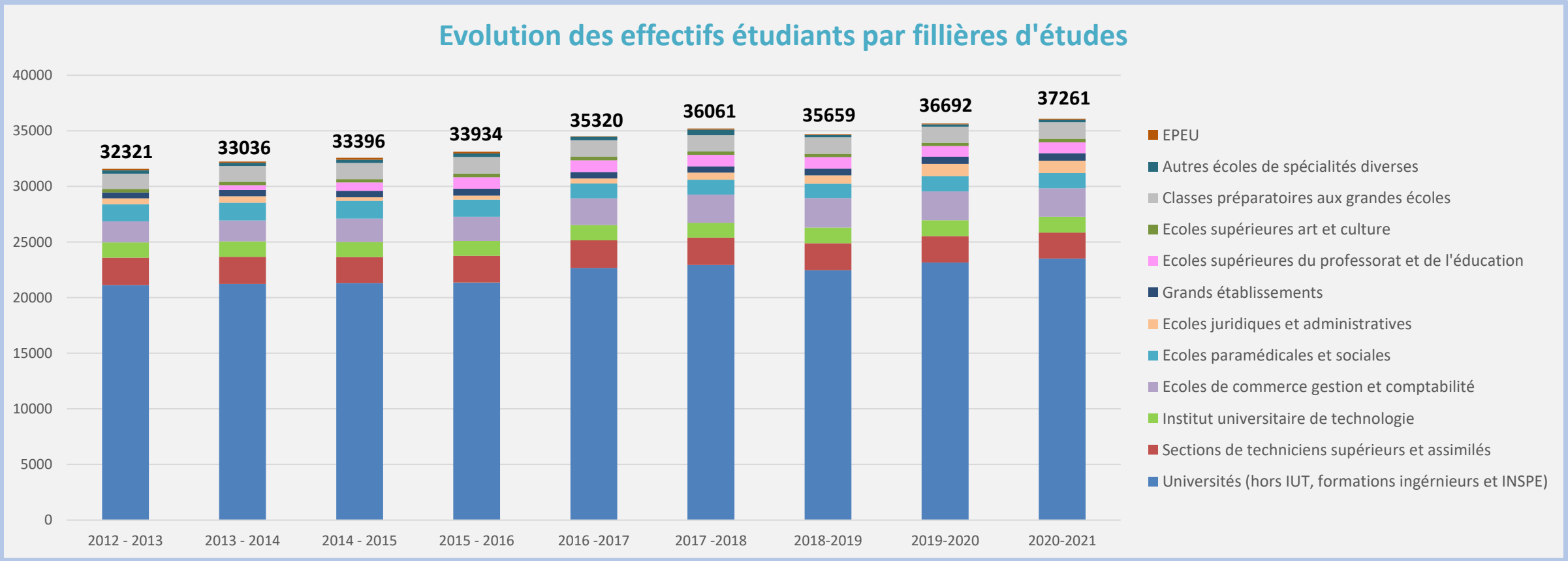


A noter que l'évolution des effectifs ci-contre a été calculée à partir des données les plus fiables en matière de recensement des effectifs étudiants, à savoir celles du SIES du MESRI. Celles-ci ne nous informent que jusqu'à la rentrée 2020-2021 (les données pour la rentrée suivante n'étant pas encore disponible).

*Pour les effectifs à la rentrée 2021-2022, les données ont été établis par les services de la Métropole de Dijon à partir des remontées d'informations des établissements.

- Une croissance continue et significative des effectifs étudiants ces dernières années avec près de **39 000 étudiants** à la rentrée 2021-2022, soit une hausse de 20% en 9 ans
- Croissance qui nécessite de s'interroger sur la bonne adéquation des capacités d'accueil du territoire en matière de services aux étudiants, notamment en matière de restauration et de logement

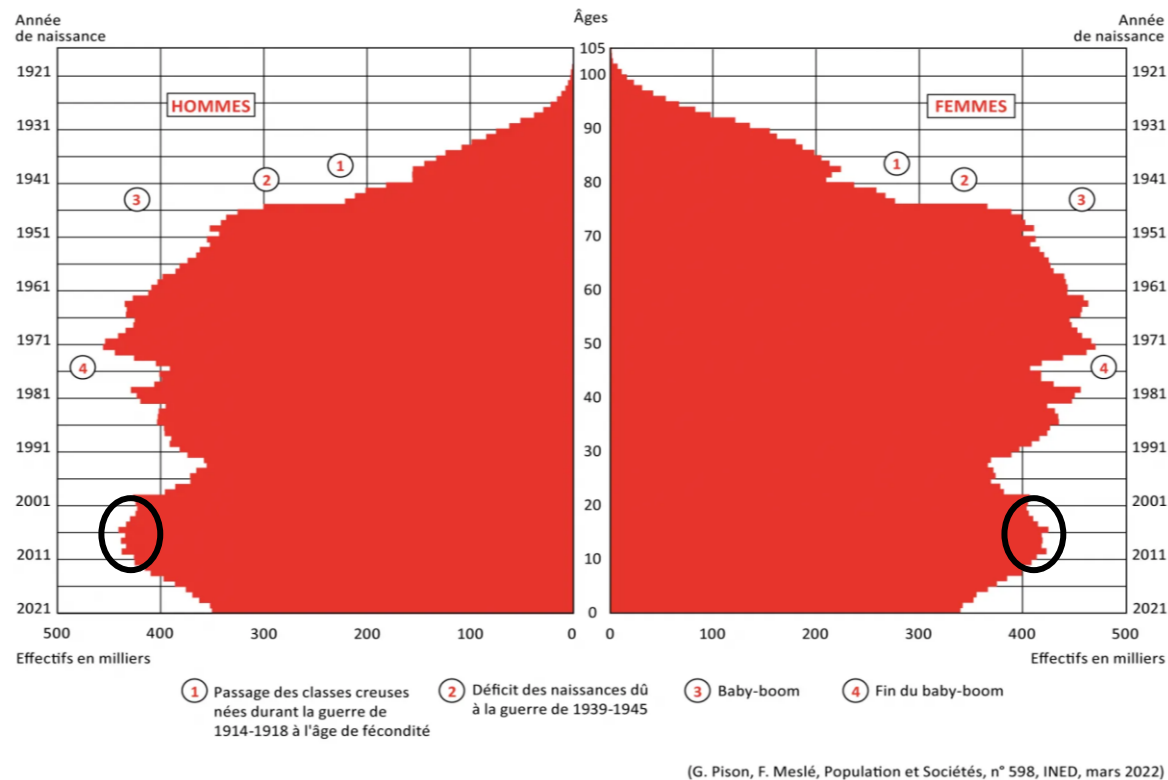
Éléments de contexte : évolution des effectifs étudiants (2/2)



Source : Atlas régional, Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche – DGESIP/DGRI-SIES

- La croissance des effectifs sur la métropole dijonnaise est essentiellement portée par :
 - Les formations universitaires et les formations d'ingénieur rattachées à l'Université de Bourgogne
 - Les écoles de commerce, gestion et comptabilité
 - Et dans une moindre mesure, les écoles juridiques et administratives

Éléments de contexte : projection des effectifs



- Selon les données de l'INSEE, la **démographie naturelle va entraîner un accroissement continu du nombre d'étudiants jusqu'en 2028**. En effet, la pyramide des âges met en lumière un « baby-boom » dans les années 2000 puis un nombre de naissances soutenu jusqu'en 2010 (dont un pic en 2006), ce qui se traduira par une forte croissance du nombre de bacheliers jusqu'en 2028. Au-delà, une baisse des entrées dans l'enseignement supérieur commencera à s'amorcer.
- Ces évolutions impacteront plus ou moins vite les territoires selon leur capacité d'attractivité.
- Selon les retours du Rectorat de la région académique Bourgogne-Franche-Comté, des baisses d'inscriptions se font déjà ressentir sur certains sites, notamment dans les filières universitaires (de l'ordre de -2% à -3%).
- Cette tendance semble pour le moment relativement épargner le site dijonnais de l'Université de Bourgogne, même si les effectifs tendent plutôt à la stagnation depuis 3 ans après avoir connu une augmentation quasi-continue depuis 2012. A la rentrée 2022-2023, les effectifs de l'Université de Bourgogne s'élèvent à 27262 hors CPGE (vs 27386 en 2021-2022 et 27036 en 2020-2021)

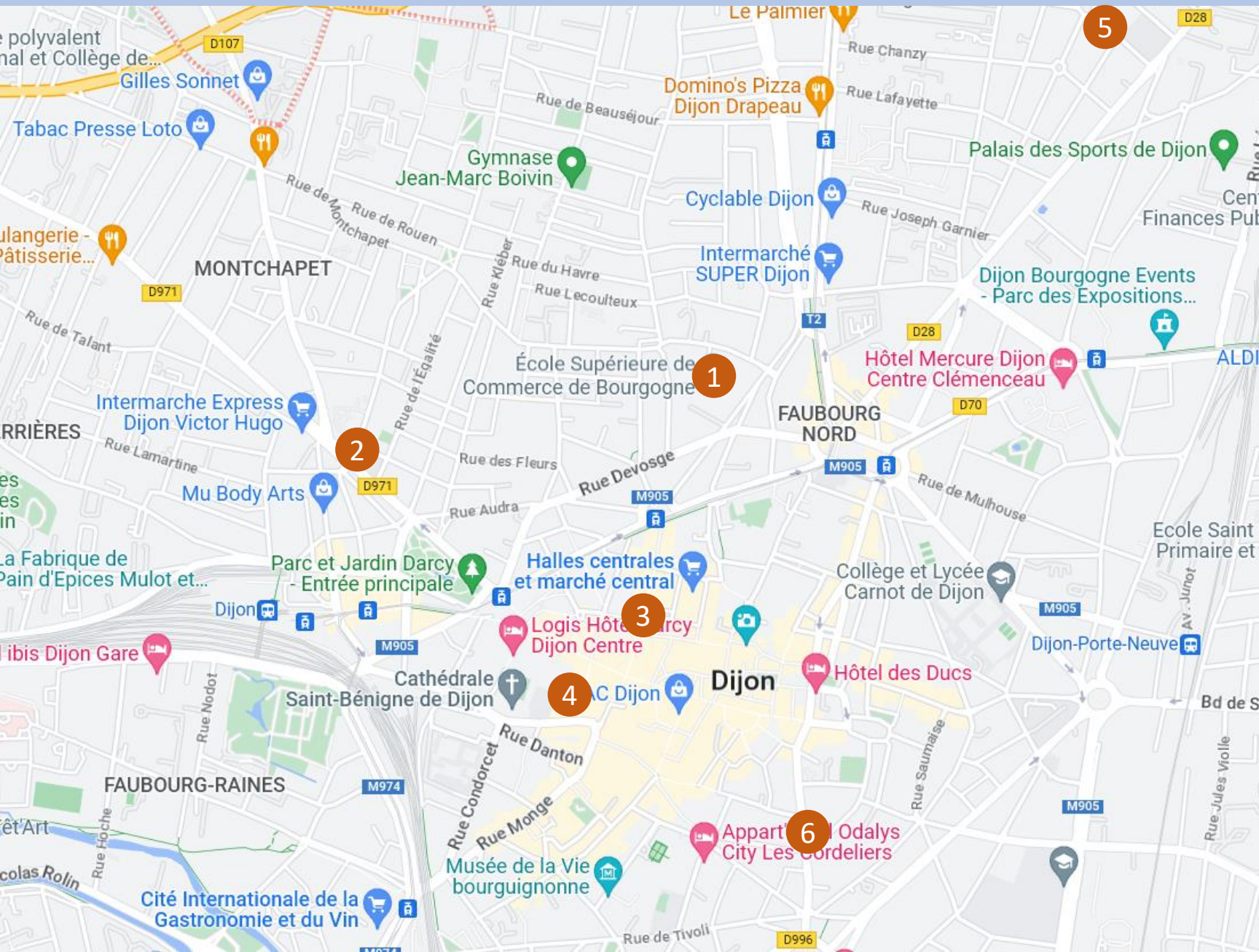
- A partir des projections recueillies par Dijon Métropole auprès des établissements d'enseignement supérieur, **les effectifs devraient atteindre 42 000 à 43 000 étudiants à la rentrée 2026** (hors nouvelle implantation d'établissement). Ces prévisions tiennent compte des projets des établissements.
- A noter qu'au niveau national, les services de la prévision du Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche estiment, quant à eux, une augmentation des effectifs de 3,7% à l'horizon 2030 (en se basant sur la rentrée 2020) avec des taux d'évolution différents d'une formation à une autre. En tenant compte des taux d'évolution estimés par filière, une telle progression sur Dijon Métropole se traduirait par une hausse de 600 étudiants supplémentaires à horizon 2030, évolution bien plus mesurée mais ne tenant pas compte des projets d'établissements.

1.1

Zoom sur le pôle
centre-ville



Zoom sur le pôle du centre-ville



- A la rentrée 2021-2022, **3447 étudiants** sont inscrits dans un établissement implanté en centre-ville :
 1. BSB : 2437
 2. Science Po : 191
 3. ESM : 109
 4. ENSA : 172
 5. Centre universitaire catholique de Bourgogne (CUCDB) : 306
 6. UB (Faculté de Musicologie) : 232
- Un projet de campus urbain sur le site Maret est en cours de réalisation et regroupera Science Po, l'ESM, et l'ENSA à la rentrée 2026
- A termes, entre **4000 et 4200 étudiants devraient étudier en centre-ville** (hors nouvelle implantation)
- A noter, par ailleurs que **près de 9500 étudiants décohabitants résident en centre-ville** selon l'INSEE (données 2017)

Les attentes des étudiants en termes de restauration

- *Précision méthodologique : un focus group a été réalisé le 29 mars 2023 avec des étudiants inscrits dans un établissement d'ESR implanté en centre-ville. Au total, 11 étudiants étaient présents issus de BSB, Sciences Po et l'ENSA*
- **Constat général** : L'offre de restauration dédiée aux étudiants est inexistante. Le temps de trajet est trop important pour pouvoir se rendre sur les sites de restauration du campus Montmuzard
- **Habitudes pour se restaurer**
 - Repas préparé chez soi (mais froid le plus souvent)
 - Possibilité de déjeuner avec un repas préparé chez soi ou emporté au sein de l'espace cafétéria de BSB (micro-ondes à disposition) et du foyer pour les étudiants de Science Po
 - Retour au domicile le midi
 - Recours aux offres de restauration privées, notamment aux snacks et boulangeries à proximité des établissements (en priorisant les sandwiches les moins chers) ou aux supermarchés
- **Les problématiques énoncées**
 - Au-delà de l'absence d'offre de restauration dédiée en centre-ville, les étudiants soulignent aussi l'absence de lieux/d'espaces où ils peuvent s'asseoir pour se restaurer et faire réchauffer leurs plats
 - Le coût du repas à l'extérieur qui dépasse souvent le budget étudiant
 - L'accès à une alimentation équilibrée ou à des repas chauds
 - L'absence de lieu de restauration n'est pas propice à la rencontre et à la socialisation
- **Les attentes**
 - Un lieu en dur où les étudiants peuvent se restaurer tous ensemble
 - A défaut d'avoir un restaurant universitaire, les étudiants souhaiteraient la création d'une cafétaria qui permettrait à minima d'avoir un lieu pour se poser et des repas chauds
 - Faute d'avoir accès à un tarif social, les étudiants sont prêts à payer jusqu'à 5€ pour un repas complet
 - Les étudiants définissent un repas complet avec a minima un plat chaud et un dessert

Les attentes des étudiants en termes de restauration

- **Perception sur l'utilité d'une offre de restauration le soir**

- Majoritairement favorables en particulier pour les étudiants de l'ENSA et BSB qui peuvent finir tard le soir
- Offre hybride avec un service de click and collect à partir de 19h (privilegié par les étudiants)
- Une offre de restauration physique le soir perçue comme peu prioritaire mais qui permettrait d'offrir des temps de socialisation
- Mais une fréquence de service estimée comme limitée en raison des pratiques et du rythme hebdomadaire des étudiants : 2 soirs par semaine, le mardi et le mercredi.

- **Solutions envisageables à courts termes**

- Installation de foodtruck pour distribuer des plats chauds et équilibrés (en évitant le snacking)
- Négocier des formules étudiantes auprès de certains commerces (mais peu satisfaisant sur la qualité nutritionnelle du repas)
- Pour BSB, augmenter la fréquence de distribution de plats chauds aux étudiants (distributions réalisées quelques fois dans l'année)
- Livraison de plateaux repas ou box par le Crous sur le site d'études

- **Solutions envisageables à moyens et longs termes**

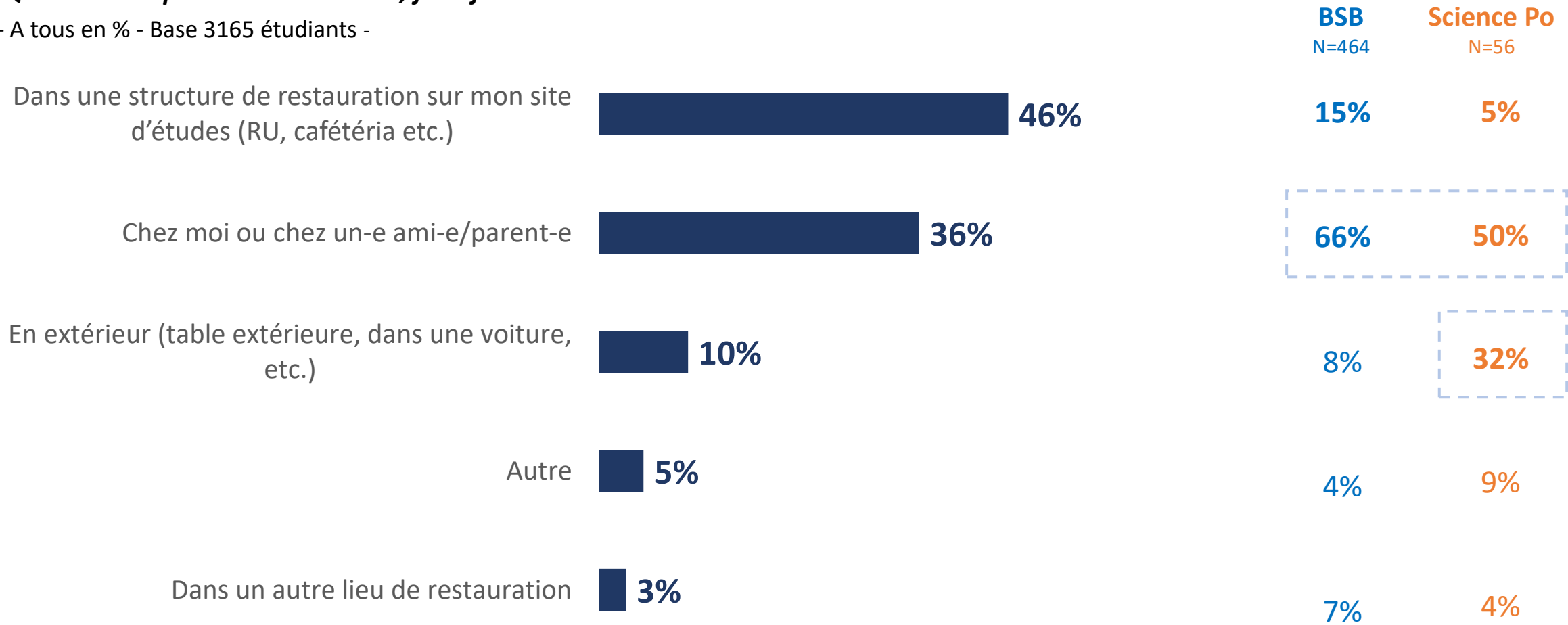
- Implantation d'un site de restauration proposant des formules et repas complets avec possibilité de se restaurer sur place

Les habitudes de restauration des étudiants dijonnais

- Précision méthodologique : Extraction de résultats de la grande enquête Vie(s) d'étudiant.e.s réalisée dans le cadre de l'élaboration du Schéma Territorial de Vie Etudiante (STVE) Bourgogne-Franche-Comté 2024-2029

Question : Le plus souvent le midi, je déjeune...

- A tous en % - Base 3165 étudiants -



Le temps de pause des étudiants le midi

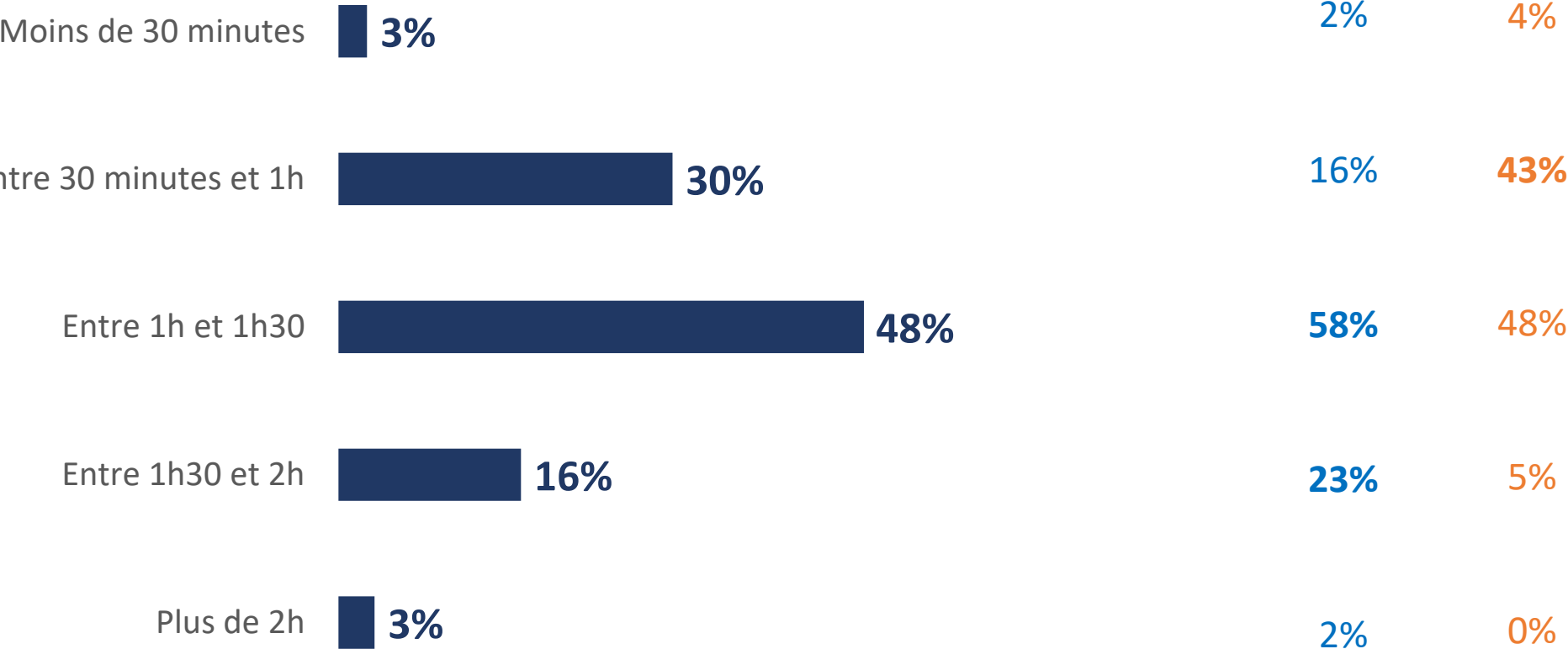
- Précision méthodologique : Extraction de résultats de la grande enquête Vie(s) d'étudiant.e.s réalisée dans le cadre de l'élaboration du Schéma Territorial de Vie Etudiante (STVE) Bourgogne-Franche-Comté 2024-2029

Question : En général, mon temps de pause le midi est de...

- A tous en % - Base 3165 étudiants -

BSB
N=464

Science Po
N=56

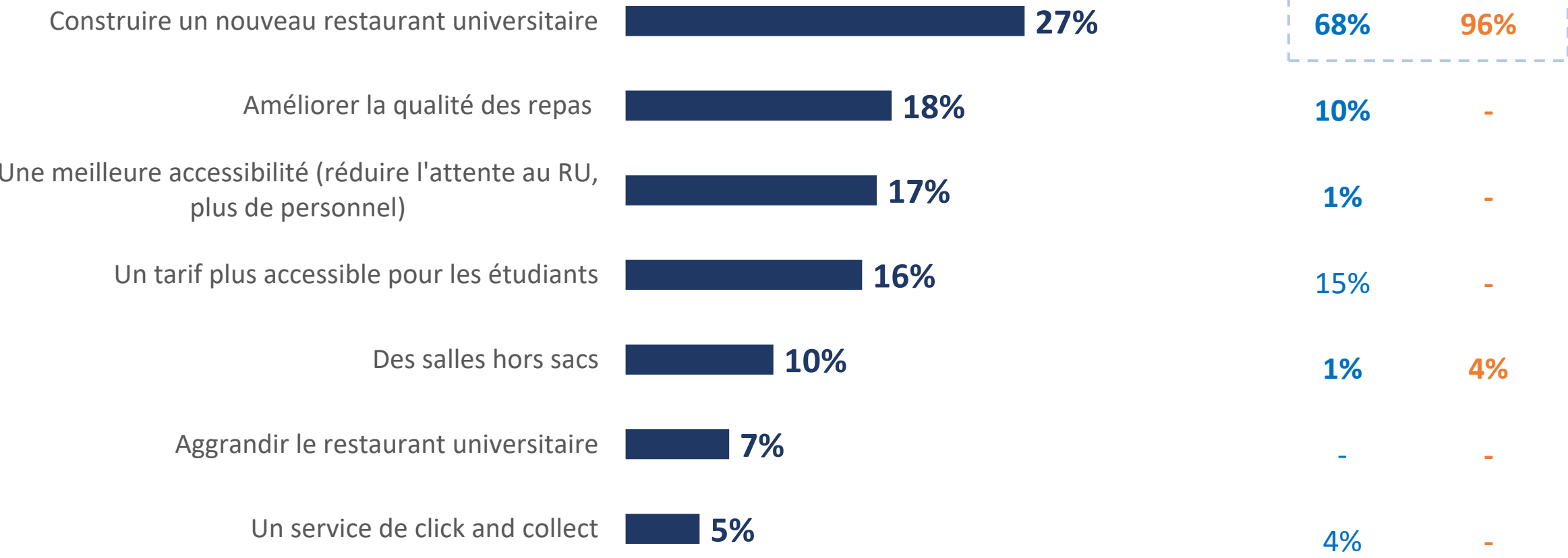


Les améliorations jugées prioritaires par les étudiants en matière de restauration

- Précision méthodologique : Extraction de résultats de la grande enquête Vie(s) d'étudiant.e.s réalisée dans le cadre de l'élaboration du Schéma Territorial de Vie Etudiante (STVE) Bourgogne-Franche-Comté 2024-2029

Question : Pour améliorer l'alimentation et la restauration des étudiant-e-s, je suggère...

- A tous en % - Base 557 étudiants -



Enseignements des entretiens avec les acteurs institutionnels :

Etablissements du centre-ville (1/2)

	Constats / Etat des lieux
Pratiques des étudiants	• La proximité du centre-ville permet aux étudiants qui résident à proximité de leur lieu d'études de rentrer chez eux le midi (pratique majoritaire) • Utilisation de locaux dédiés aux étudiants lorsqu'ils existent • Utilisation des salles de cours comme espace de restauration et des halls • En mineure, déjeuner dans les voitures, moyens de transport ou en marchant • Les étudiants déjeunent avec un repas qu'ils ont préparé chez eux (mais pas forcément de notions d'équilibre alimentaire ou d'un budget alimentaire suffisant pour assurer un tel équilibre) ou acheté dans une boulangerie ou un fastfood • Très peu d'étudiants fréquentent les sites de restauration Crous sur le campus car le trajet est trop long et le temps d'attente important • Ils mangent aussi dans les transports ou en marchant • Ils dépensent en moyenne 6 euros pour manger le midi (à l'extérieur)
Mesures mises en place par les établissements	• Mise à disposition de micro-ondes (1 micro-ondes à Science Po, 15 à BSB) • Mise à disposition d'espaces dédiés : • BSB : salle d'une capacité de 80 places assises (mais sans frigo pour des questions sanitaire) • Science Po : foyer étudiant • ENSA : espace cafétéria de 50m2 (depuis 2 ans) • Tolérance de certains établissements pour que les étudiants utilisent les salles de cours comme espace de restauration mais non satisfaisant pour des raisons d'hygiène principalement, interdit à Science Po • Foodtruck d'un opérateur privé à proximité de BSB mais formule perçue comme trop chère (7€) donc peu fréquenté

Enseignements des entretiens avec les acteurs institutionnels :
Etablissements du centre-ville (2/2)

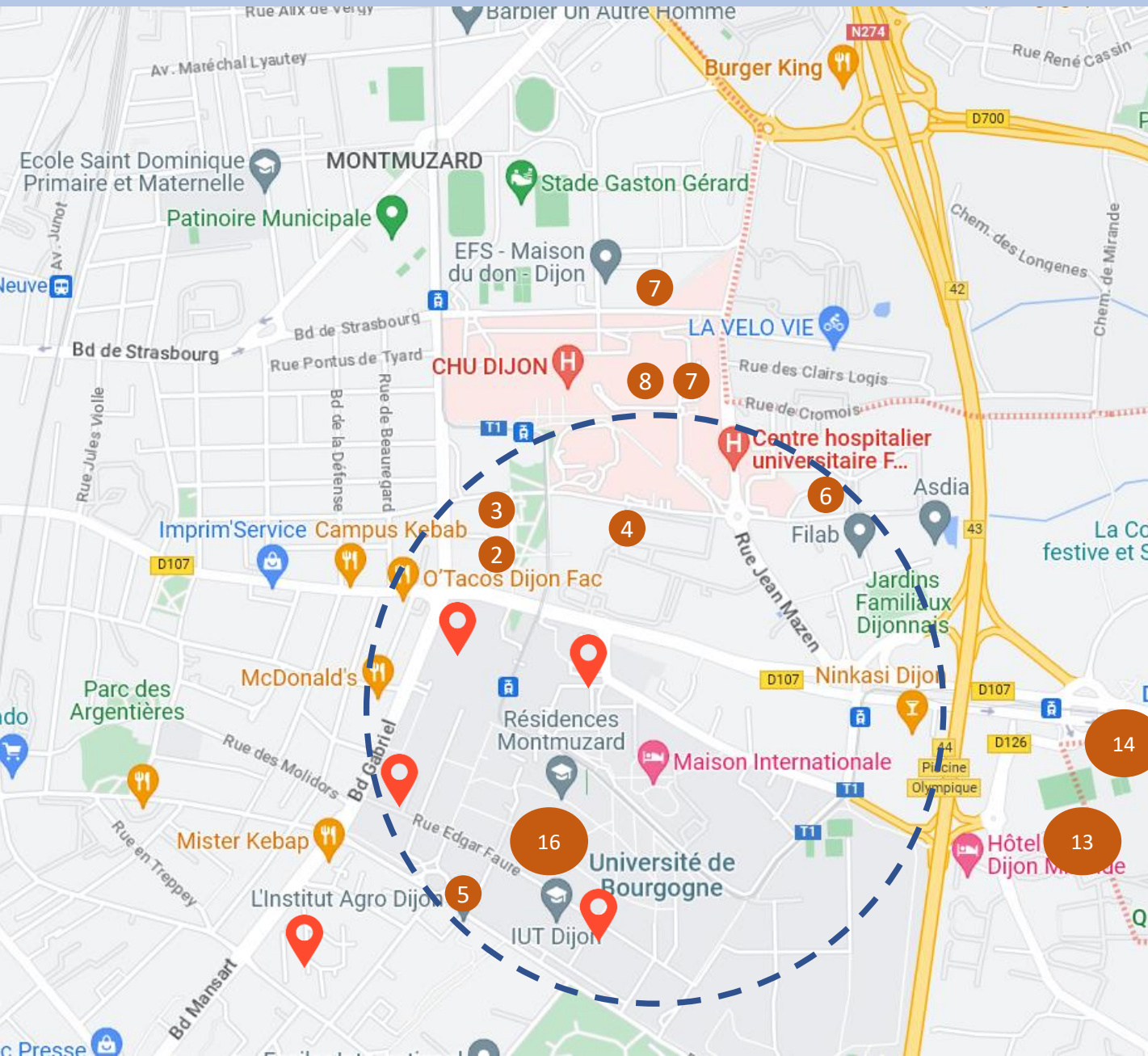
	Constats / Etat des lieux
Problématiques identifiées	• Absence d’une offre de restauration Crous au centre-ville, situation qui ne s’améliorera pas car aucune offre n’est prévue sur le site Maret • Des étudiants qui ont, généralement, peu de moyens financiers, ne permettant pas d’accéder à des repas équilibrés et/ou abordables • Une pause méridienne trop courte (30 minutes à 1h pour Science Po et l’ESM) • Identification d’étudiants qui sautent des repas pour des raisons financières ou, le plus souvent, par manque de temps • Impossibilité de se rendre sur le campus Montmuzard pour se restaurer • L’utilisation des salles de cours comme espace de restauration peut poser des problèmes en matière d’hygiène
Projets ou améliorations en matière de restauration	• Un lieu de restauration Crous en centre-ville • Travail sur la pause méridienne (passer notamment de 30 minutes à 1h pour Science Po semble envisageable mais pas au-delà) mais il est peu probable que les étudiants aillent sur le campus dans tous les cas. Ils seront plus nombreux à pouvoir rentrer chez eux. • Poursuivre les discussions avec Le Crous concernant la livraison sur place de repas préparés en cuisine centrale. Cela nécessite d’organiser une logistique adaptée (mode de commande de repas, respect de la chaîne du froid, réception des livraisons, distributions des repas, espace pour se restaurer) • Une offre de restauration le soir pourrait intéresser les étudiants • Une cafétéria mobile ou food truck mais avec des plats du jour et non du snacking • Réflexion sur l’aménagement du site Maret avec un espace de restauration dédié, malgré la contrainte des surfaces

1.2

Zoom sur le campus
Montmuzard



Zoom sur le Campus Montmuzard

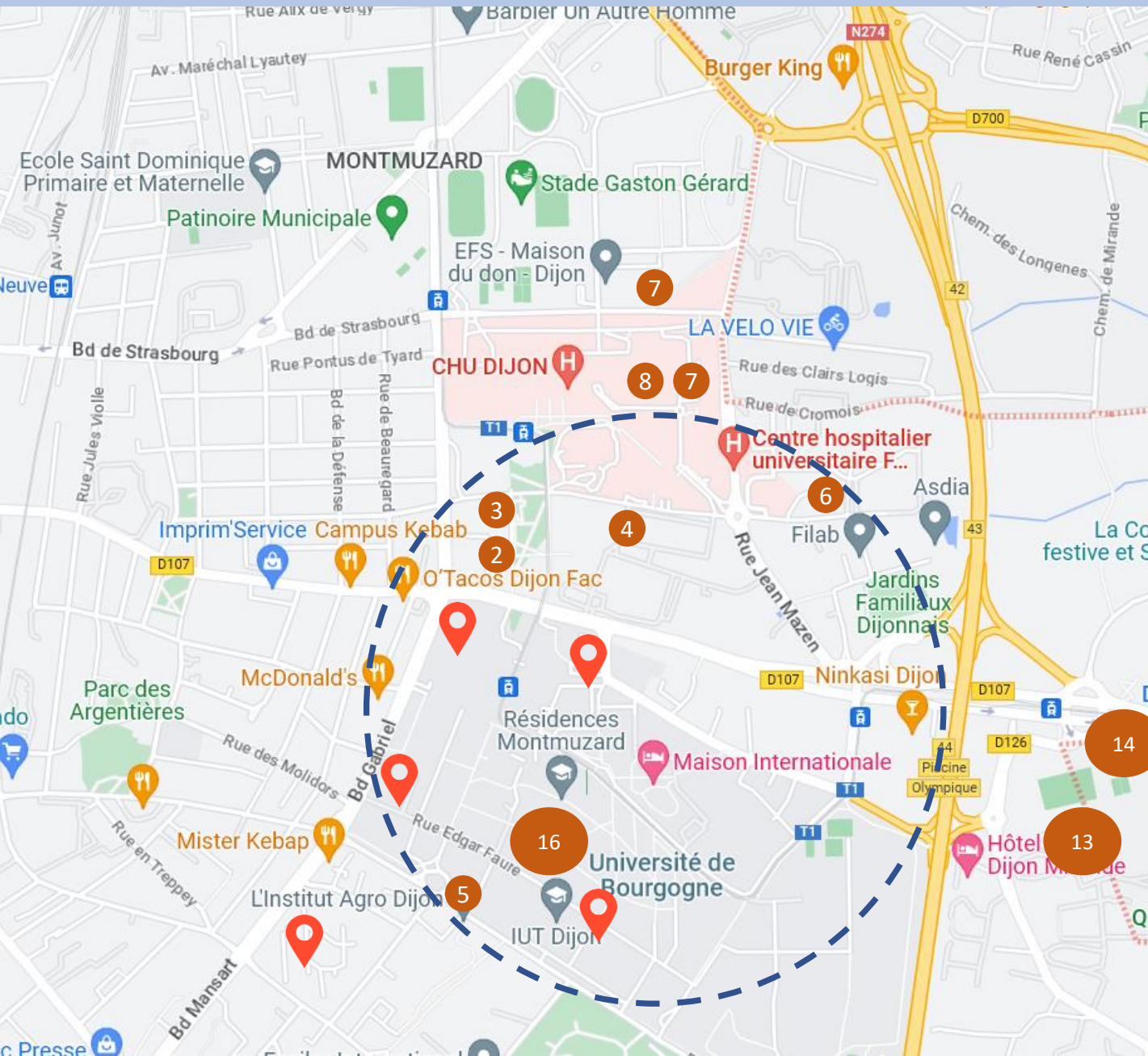


- 31 610 étudiants inscrits dans un établissement implanté sur le campus Montmuzard :
- (1.) Université de Bourgogne (hors faculté de Musicologie) : 27386 étudiants
- 2. ESTP (école spéciale des travaux publics, du bâtiment et de l'industrie) : 132 étudiants
- 3. ESEO Dijon école d'ingénieur - Groupe Colysée Notre Dame : 114 étudiants
- 4. Institut régional supérieur du travail éducatif et social (IRTESS) : 628 étudiants
- 5. Institut Agro Dijon : 698 étudiants
- 6. Institut de formation en Masso-kinésithérapie de Dijon : 333 étudiants
- 7. ERIP – école régionale d'infirmières puéricultrices CHU Dijon : 22 étudiants
- 8. Institut de Formation des Ambulanciers – IFA : 32 étudiants
- 9. Institut de Formation d'Aides-Soignants – IFAS : 52 étudiants
- 10. Centre de Formation d'Assistants de Régulation médicale (CFARM) - Région BFC : inconnu
- 11. Institut régional de formation sanitaire et sociale BFC – Croix rouge (hors périmètre) : 27 étudiants
- 12. FORMAPI (ex CFA du sport de Bourgogne) (hors périmètre) : accueil des étudiants mais n'en recrute pas
- 13. CREPS de Bourgogne : 247 étudiants
- 14. Académie des arts appliqués (hors périmètre) : 54 étudiants
- 15. CESI DIJON : 350 étudiants
- 16. Ecole de commerce et de management – CNAM BFC : 300 étudiants



Point de restauration CROUS

Zoom sur le Campus Montmuzard



- Un campus qui va poursuivre son développement avec l'arrivée du CESI en 2026 au sein du Campus Métropolitain 2, soit 600 à 700 étudiants mais avec une majorité en alternance malgré la volonté affichée de développer les formations sous statut étudiant (hypothèse d'environ 200 à 250 étudiants présents en simultanée)
- Construction du nouveau bâtiment de la Faculté d'odontologie
- Volonté affichée de développement de certains établissements dont notamment l'ESEO et de l'ESTP
- A horizon 2026, à partir des données recueillies par Dijon Métropole, les établissements du campus devraient accueillir près de 34 500 étudiants

Enseignements du focus group étudiant sur le campus Montmuzard

- *Précision méthodologique : un focus group a été réalisé le 3 avril 2023 avec des étudiants inscrits dans un établissement d'ESR implanté en sur le campus Montmuzard. Au total, 11 étudiants étaient présents : UFR Médecine, UFR STAPS, IUT, IFSI, IRTESS, IFMK*
- **Constat général** : Une offre dédiée qui est bien identifiée mais avec une capacité d'accueil et d'accessibilité jugées trop limitées, certains établissements ou bâtiment de l'UB étant éloignés
- **Habitudes pour se restaurer**
 - Structures du CROUS avec, en premier lieu, les RU mais de plus en plus recours aux cafétérias pour réduire le temps d'attente
 - Repas préparés chez eux
 - Lorsque les étudiants ont une pause méridienne suffisante, ils préfèrent déjeuner chez eux
 - Habitudes de restauration qui changent selon l'avancement dans le cursus et l'ancienneté sur le campus : recours au RU au départ, puis, en raison de l'attente repli sur l'offre en cafétéria, offre privée à proximité ou repas tiré du sac
 - Des stratégies pour éviter les files d'attentes au RU (départ avant la fin du cours avec relative tolérance des professeurs, marche rapide, passer par l'étage du RU Montmuzard mais offre limitée)
- **Les problématiques énoncées**
 - Une attente trop importante pour déjeuner au restaurant universitaire en lien avec une pause méridienne trop courte et des flux entrants très concentrés
 - En dehors de l'offre Crous, le tarif de l'offre privée à proximité n'est pas adapté au budget étudiant
 - Un manque d'espaces et d'équipements pour se restaurer assis sur le campus
 - La sensation que ce n'est pas un problème jugé comme prioritaire par leur établissement d'étude qui renvoie vers le Crous
 - Inquiétude sur la hausse future des effectifs sur le nord du campus

Enseignements du focus group étudiant sur le campus Montmuzard

- **Les attentes**

- Une pause méridienne plus longue pour avoir le temps de se restaurer, voire se poser et profiter du temps de pause
- Une attente pour une véritable offre végétarienne et des plats plus équilibrés
- Le retour du click 'n'collect qui était apprécié lors du Covid et qui est perçu comme une bonne solution pour la restauration du soir
- En lien avec le click 'n'collect, réfléchir à des points de livraison dans chaque établissement

- **Perception sur une offre de restauration le soir**

- Jugée peu prioritaire par rapport au midi
- Click'n'collect pourrait répondre à une demande de restauration le soir

- **Solutions envisageables à court terme**

- Foodtruck pour renforcer l'offre déjà existante (2 food truck du Crous parfois présents et convention de l'UB avec des food truck privés pour diversifier l'offre)
- La création de nouveaux espaces au sein des bâtiments avec des salles hors sacs, équipés de micro-ondes
- Aménagement d'espaces extérieurs avec des tables et bancs (mais utilisables uniquement une partie de l'année)
- Système de livraisons de repas pour les bâtiments et établissements excentrés via système de réservation la veille
- Conventionnement avec le CHU (déjà existant pour l'UB mais les étudiants de l'IFMK n'y ont pas accès) et prise en charge de la différence par rapport à un repas Crous

- **Solutions envisageables à moyen et long terme**

- Construction d'un restaurant universitaire supplémentaire

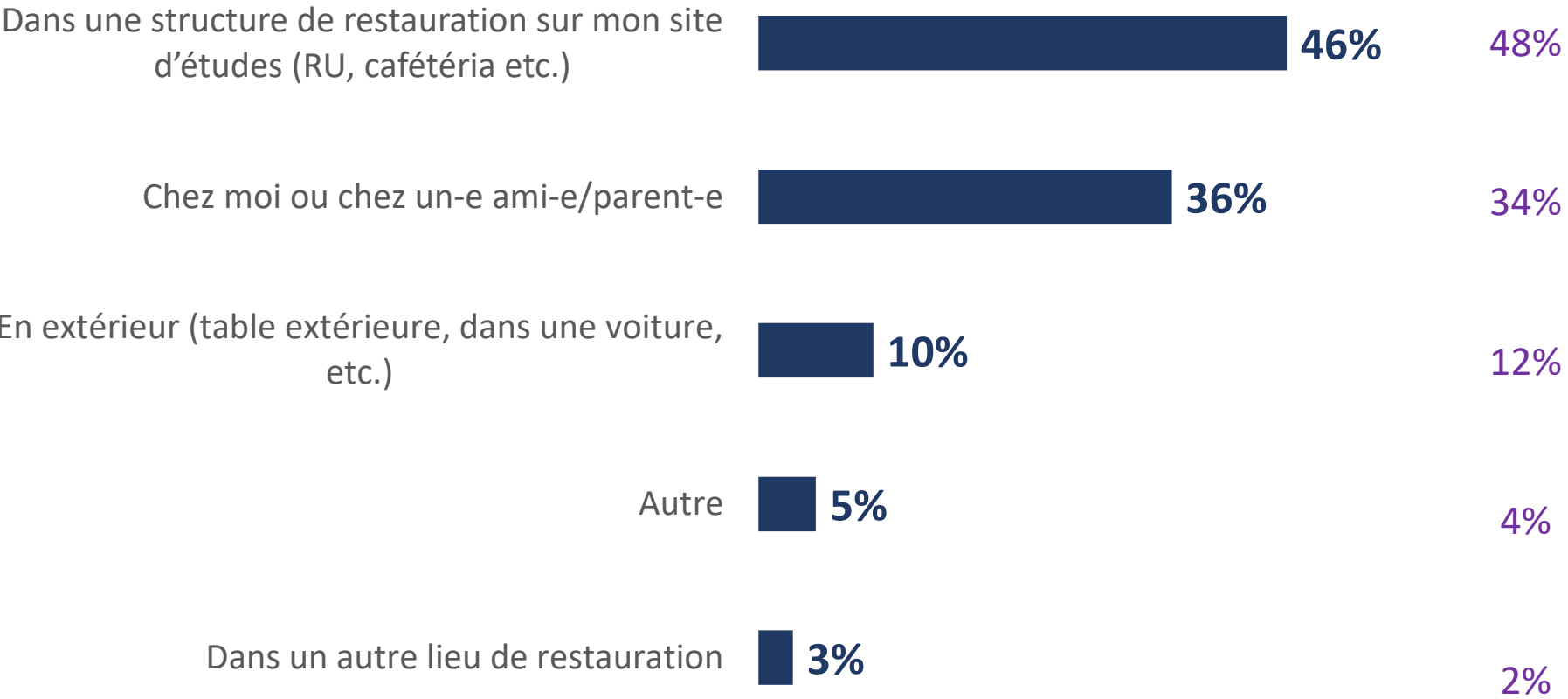
Les habitudes de restauration des étudiants dijonnais

- Précision méthodologique : Extraction de résultats de la grande enquête Vie(s) d'étudiant.e.s réalisée dans le cadre de l'élaboration du Schéma Territorial de Vie Etudiante (STVE) Bourgogne-Franche-Comté 2024-2029

Question : Le plus souvent le midi, je déjeune...

- A tous en % - Base 3165 étudiants -

UB
N=2196



Le temps de pause dont dispose les étudiants le midi

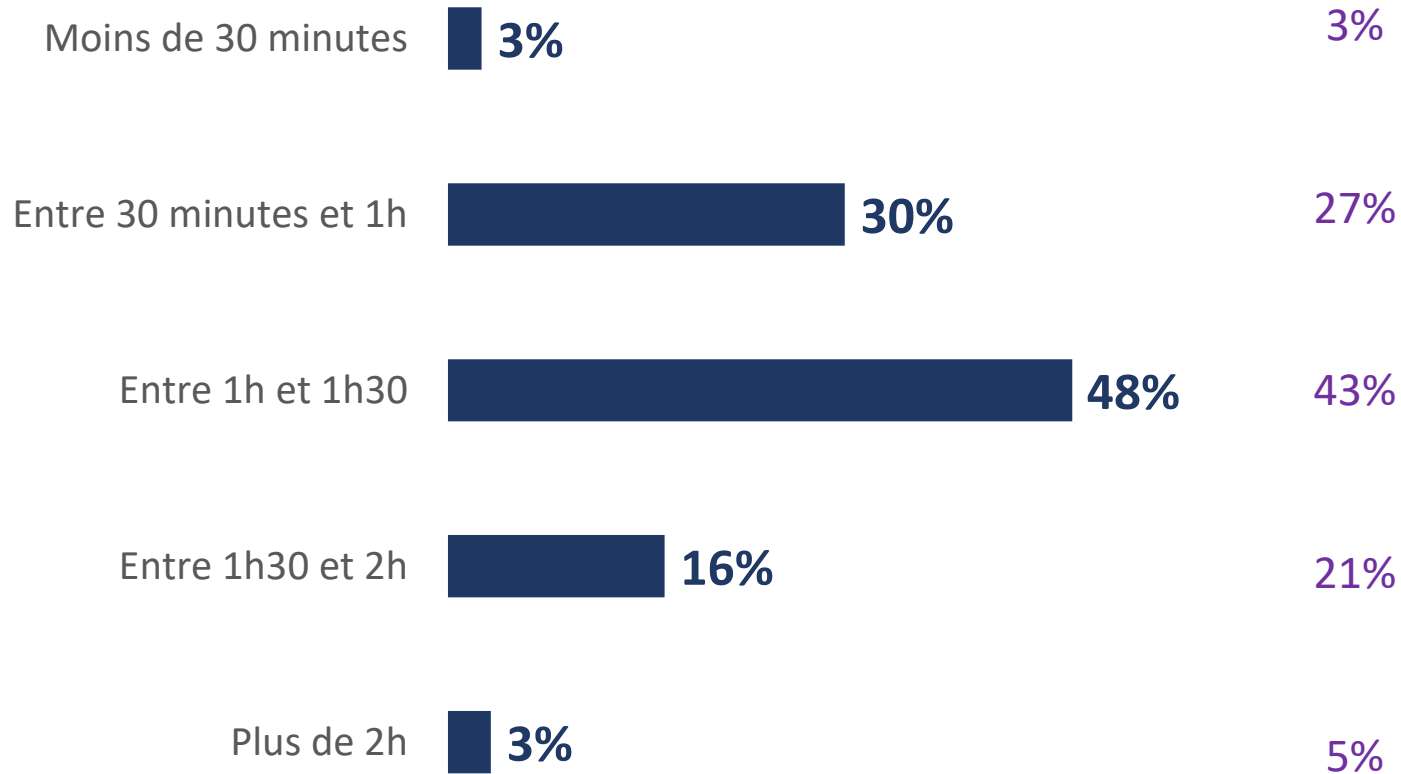
- Précision méthodologique : Extraction de résultats de la grande enquête Vie(s) d'étudiant.e.s réalisée dans le cadre de l'élaboration du Schéma Territorial de Vie Etudiante (STVE) Bourgogne-Franche-Comté 2024-2029

Question : En général, mon temps de pause le midi est de...

- A tous en % - Base 3165 étudiants -

UB

N=2196



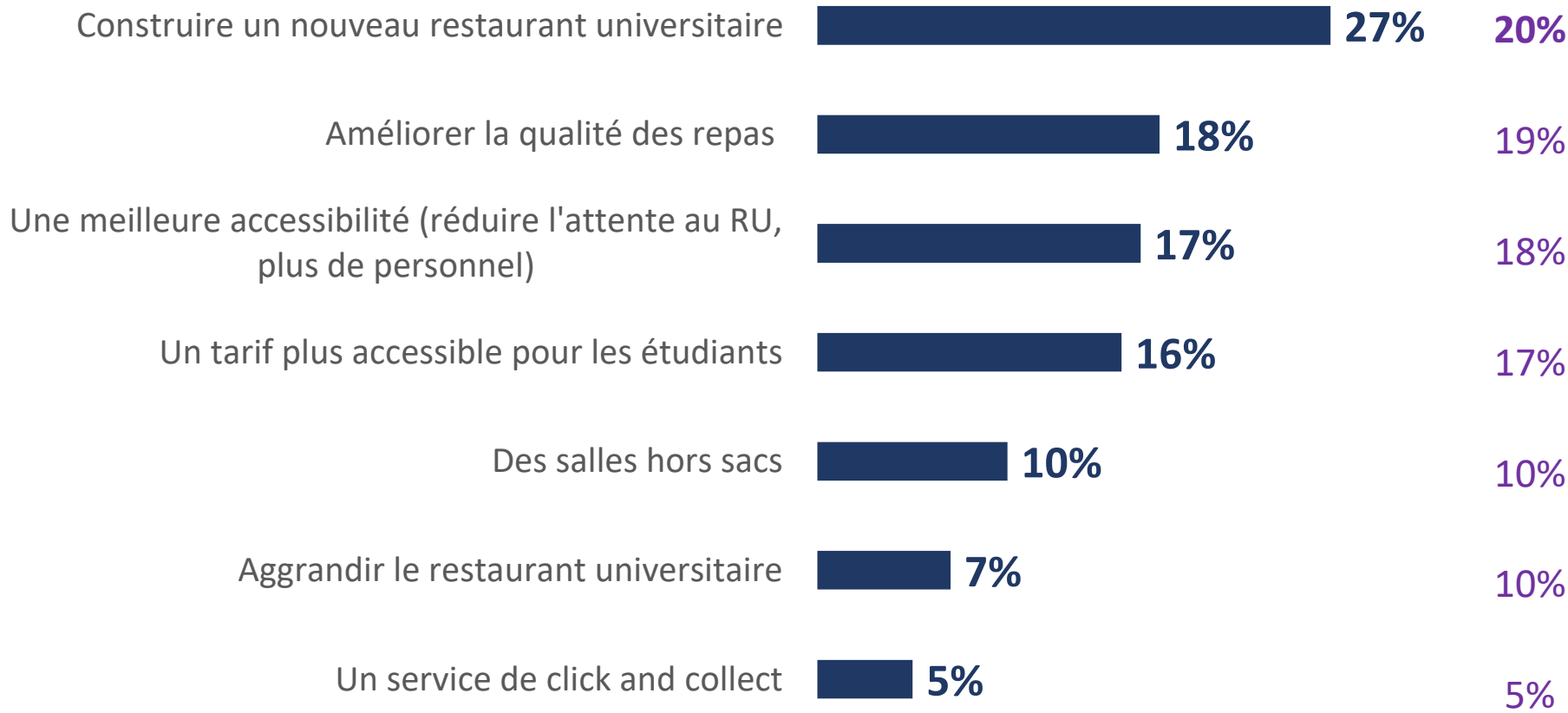
Les améliorations jugées prioritaires par les étudiants

- Précision méthodologique : Extraction de résultats de la grande enquête Vie(s) d'étudiant.e.s réalisée dans le cadre de l'élaboration du Schéma Territorial de Vie Etudiante (STVE) Bourgogne-Franche-Comté 2024-2029

Question : Pour améliorer l'alimentation et la restauration des étudiant-e-s, je suggère...

- A tous en % - Base 557 étudiants -

UB
N=298



Enseignements des entretiens avec les acteurs institutionnels :
Etablissements du campus Montmuzard (1/2)

	Constats / Etat des lieux
Pratiques des étudiants	• Recours au RU mais face au temps d'attente, recours de plus en plus récurrent à de l'offre Crous à emporter et à l'offre en cafétérias • Repas tirés du sac et s'installent là où ils peuvent (hall, marches d'escaliers, salles de cours même si officiellement ce n'est pas autorisé), dans les foyers étudiants lorsqu'ils existent • Pour les étudiants qui ont le temps, et notamment ceux qui habitent en résidences étudiants, ils rentrent déjeuner chez eux • Recours à l'offre privée (boulangerie, snacks) à proximité des établissements et à l'Atheneum • Etudiants de l'IRTESS qui n'ont pas la possibilité de déjeuner au RU faute de carte étudiante
Mesures mises en place par l'établissement	• Rallongement de la pause méridienne à AgroDijon, pause de 1h30 désormais • Réflexion en cours sur la pause méridienne à l'UB mais nécessité de garantir une offre de restauration similaire aux étudiants qui termineraient les cours plus tard • Fin de cours en décalé (12h15 à AgroDijon, 11h50 à l'ESEO, avec 1h30 pour se restaurer / fin des cours à 12h15 à • Espaces mis à disposition : • AgroDijon : foyer de 150m2 et 50 places assises (équipé de 2 micro-ondes et d'un frigo) et installation de tables dans le hall du bâtiment Epicure • ESEO / ESTP : foyer étudiant de 90 places dans le bâtiment • IRTESS : foyer étudiant de 80 places avec 6 fours micro-ondes (même si cet espace est perçu comme trop petit par les étudiants) • UB : MDE, Atheneum (50 places assises en intérieur, 50 places supplémentaires en terrasse lorsque le temps le permet, avec 2 micro-ondes et une offre de snacking chaud) • A noter que l'IRTESS a tenté de mettre en place une offre de sandwichs via distributeurs automatique mais non rentable pour l'opérateur • L'UB a conventionné avec des food truck privés afin de diversifier l'offre et a un partenariat avec le CHU pour ses composantes (notamment santé et IFSI) avec accès à un repas à 3,60 euros

Enseignements des entretiens avec les acteurs institutionnels :
Etablissements du campus Montmuzard (2/2)

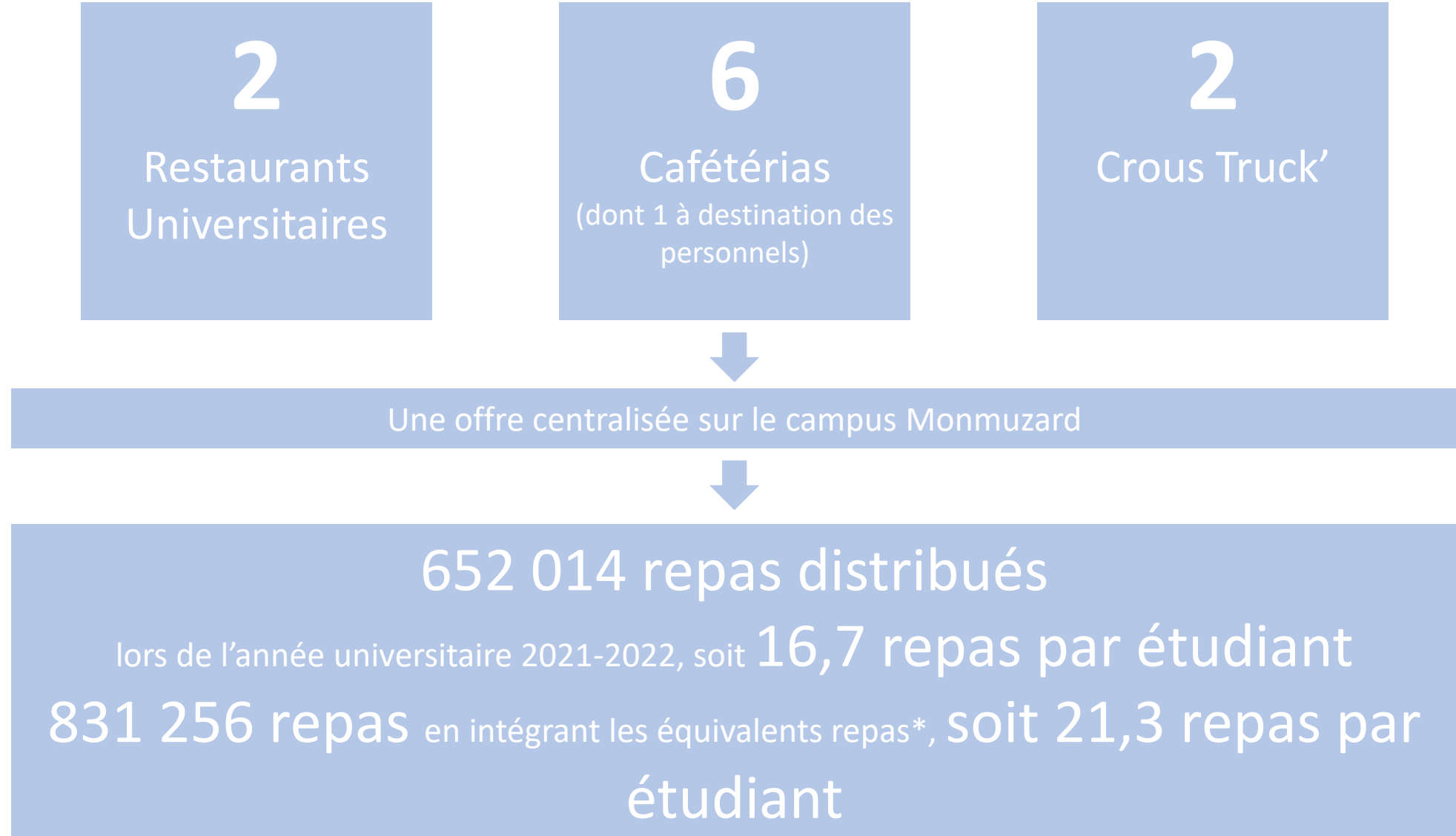
	Constats / Etat des lieux
Problématiques identifiées	• Le manque de coordination des établissements sur la pause méridienne • Les temps d’attente trop importants aux RU à 12h • Des alternatives à l’offre Crous peu développées et beaucoup plus chères • Espaces manquants au sein des établissements pour se restaurer, et trop limités lorsqu’ils existent, pour faire face aux flux • Capacité d’accueil de la MDE et de l’Atheneum limitée, avec parfois une sur-fréquentation • Problématiques d’hygiène liées à l’usage des foyers, espaces dédiés ou non (tables non nettoyées, micro-ondes et frigo non entretenus, déchets alimentaires dans poubelles de salles de cours, etc.) • Pas de possibilité d’accès à l’offre CROUS pour les étudiants de l’IRTESS
Projets ou améliorations en matière de restauration	• Création d’un nouveau restaurant universitaire • Améliorer la coordination avec les établissements sur le temps de pause le midi • Nécessité de mieux réfléchir aux espaces prévus pour se restaurer au sein des établissements et plus globalement sur le campus et comment mieux les réaménager • Identifier les espaces qui sont libres et pouvant accueillir des étudiants et les aménager avec des tables, chaises, etc. • Réflexion sur des emplois étudiants pour assurer le maintien de la propreté au sein du foyer • Nécessité d’une collaboration entre les différents acteurs (établissements, Crous, étudiants) • Mieux informer les étudiants des structures disponibles et des espaces auxquels ils ont accès en complément de l’offre Crous • Prévoir un service de ménage et sensibiliser les étudiants pour les espaces utilisés pour se restaurer au sein des établissements • Retour du click’n’collect, mesure appréciée par les étudiants et permettant aux étudiants de récupérer leur commande au sein de leur établissement • Projet d’agrandir le foyer ESEO / ESTP pour accueillir plus d’élèves le midi mais impossible d’accueillir des élèves d’autres établissements • Réflexion sur la possibilité de créer un partenariat avec IRTESS / CHU • Food truck conventionnés avec l’UB fonctionnent visiblement bien, volonté de développer ce type d’offre mais si cela constitue une offre d’appoint • Espace d’accueil mixte de 50m2 prévus dans l’extension de l’ESIREM • Modernisation de la cafétéria de l’UFR STAPS pour proposer une offre de restauration chaude à l’image de celle de l’UFR Droit-Lettre • Livraison de repas par le Crous

02

L'offre de
restauration dédiée



L'offre de restauration Crous sur la ville de Dijon



*Equivalents repas = valorisation du snacking et des boissons

L'offre de restauration Crous sur la ville de Dijon - Quelques éléments de comparaison

	Dijon	Angers	Clermont-Ferrand	Amiens	Nancy	Montpellier
Nombre d'étudiants (année 2020-2021)*	38000	46000	42000	30500	53000	61850
Nombre de RU**	2	3	9	4	6	3
Nombre de cafétéria**	5	4	3	9	7	14
Nb de passages en caisse ou nb de repas distribués sur l'année 2021**	693528	573017	681811	840161	982737	1706244
Ratio sur nb d'étudiants	18,3	12,5 ⁽¹⁾	16,2	27,5	18,5	27,6

* Source : Atlas régional, Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche – DGESIP/DGRI-SIES

** Sources : Rapports d'activité des Crous (année 2021)

⁽¹⁾ En 2022, le rapport d'activité du Crous de Nantes indique la distribution de 953 252 repas (dont équivalents repas), soit une hausse de 66% par rapport à 2021. En prenant en compte ce chiffre, le ratio s'établit à 20,7 repas par étudiant. A noter qu'un nouveau RU a ouvert en centre-ville en avril 2021 sur le campus de l'Université catholique de l'Ouest

L'offre de restauration dédiée sur la ville de Dijon : les RU

2 restaurants universitaires

Resto U' Montmuzard

- Type : Restauration assise
- Possibilité de vente à emporter
- Horaires : 11h20 - 13h30 / 18h20-19h45
- Paiement possible : carte bancaire / Izly
- Localisation : Campus Montmuzard
- Capacité d'accueil : 1088 places
- Nombre de repas max. pouvant être servis par jour : 3200
- Pics constatés (depuis septembre 2021) : 3389 repas servis (octobre 2022), 4 mois où le seuil a été dépassé depuis septembre 2022



Resto U' Mansart

- Type : Restauration assise
- Possibilité de vente à emporter
- Horaires : 11h30 à 13h30 le midi
- Paiement possible : carte bancaire / Izly
- Localisation : Campus Montmuzard
- Capacité d'accueil : 790 places (RU + cafétéria)
- Nombre de repas max. pouvant être servis par jour : 1500 (en intégrant la cafétéria)
- Pics constatés (depuis septembre 2021) : 959 repas servis (octobre 2022)



L'offre de restauration dédiée sur la ville de Dijon : les cafétérias

5 cafétérias Crous à destination des étudiants et 1 cafétéria gérée par une association étudiante

Cafet' Droit-Lettres

Type : Vente à emporter
Horaires : 7h45 à 18h45 (sauf le vendredi : 15h45).
Capacité d'accueil : 77 places assises
Paiement possible : carte bancaire / Izly
Localisation : Campus Montmuzard

Cafet' Mansart

Type : Vente à emporter et sur place
Horaires : 11h / 13h30
Capacité d'accueil : 790 (RU + cafétéria)
Paiement possible : carte bancaire / Izly
Localisation : Campus Montmuzard

Cafet' Gabriel

Type : Vente à emporter et sur place
Horaires : 7h45 – 15h15 (sauf le vendredi : 14h30)
Capacité d'accueil : 50 places assises
Paiement possible : carte bancaire / Izly
Localisation : Campus Montmuzard

Cafet' IUT

Type : Vente à emporter
Horaires : 11h30 à 13h30
Capacité d'accueil : 104 places assises
Paiement possible : carte bancaire / Izly
Localisation : Campus Montmuzard

Cafet' des sports

Type : Vente à emporter et sur place
Horaires : 7h45 – 15h15 (sauf le vendredi : 14h30)
Capacité d'accueil :
Paiement possible : carte bancaire / Izly
Localisation : Campus Montmuzard

+1 cafétéria en Médecine gérée par une association d'étudiants

Type : Vente à emporter et sur place / snacking
Horaires : 12h15 - 13h30
Capacité d'accueil : 78 places assises

En projet : ouverture de « L'auberge » par le Crous en lien avec l'Institut Agro Dijon

2 food truck exploitées par le Crous

Crous'ty Truck

- Type : Vente à emporter
- Horaires : 11h / 14h
- Paiement possible : carte bancaire / Izly
- Localisation : Campus Montmuzard
- Nombre de repas max. pouvant être servis par jour : 125
- Nombre moyen de repas services par jour d'ouverture : 102

Foodtruck Pizzas

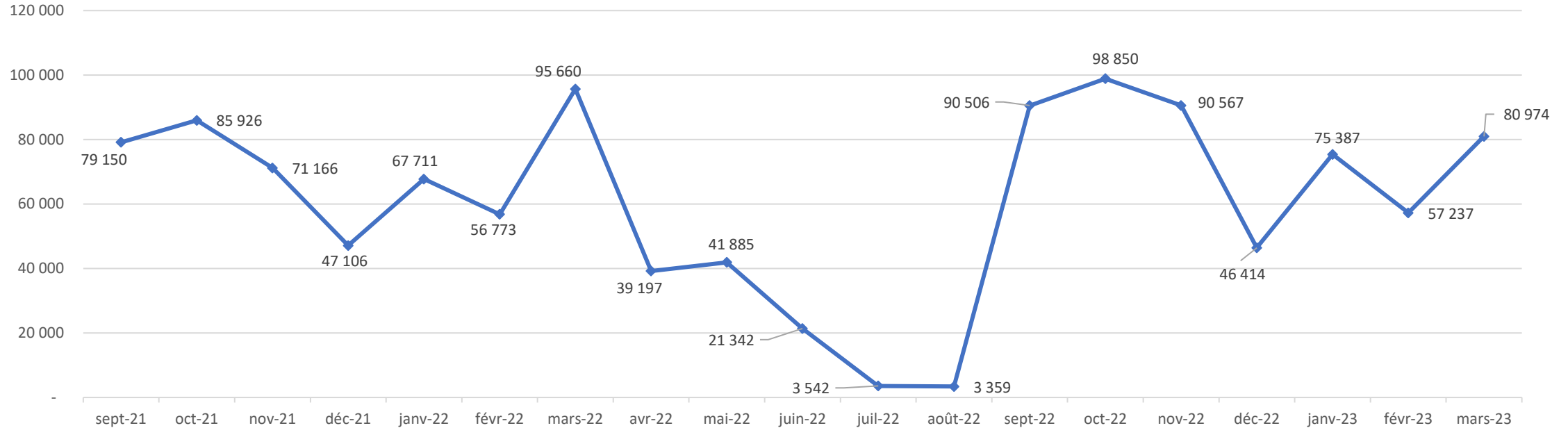
- Type : Vente à emporter
- Horaires : 11h / 14h
- Paiement possible : carte bancaire / Izly
- Localisation : Campus Montmuzard
- Nombre de repas max. pouvant être servis par jour : 70
- Nombre moyen de repas services par jour d'ouverture : 69

En complément, l'Université de Bourgogne a conventionné avec plusieurs foodtruck pour diversifier l'offre de restauration sur le campus (Esplanade Erasme, abords de l'ESIREM)

A noter également que l'Atheneum, centre culturel de l'UB propose des sandwichs, paninis, tartes et bento (50 places assises en intérieur et 50 places en extérieur)

Le nombre de repas distribués par le Crous

Total repas étudiants distribués par le Crous* à Dijon

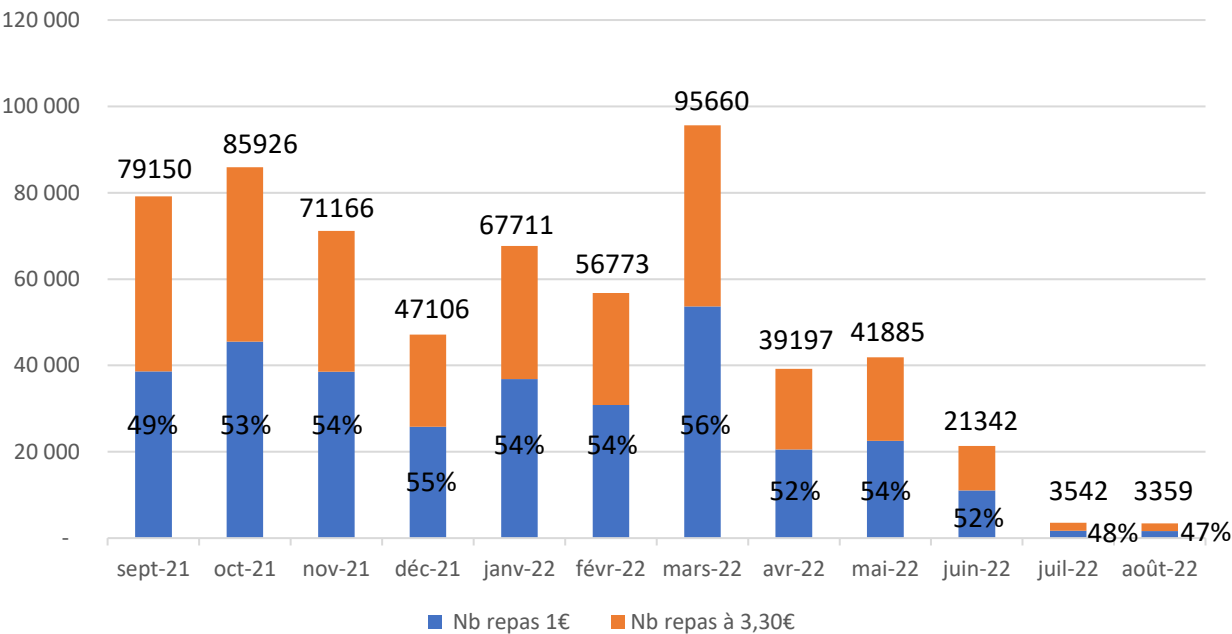


* Sans prise en compte de la valorisation du snacking (= équivalent repas)

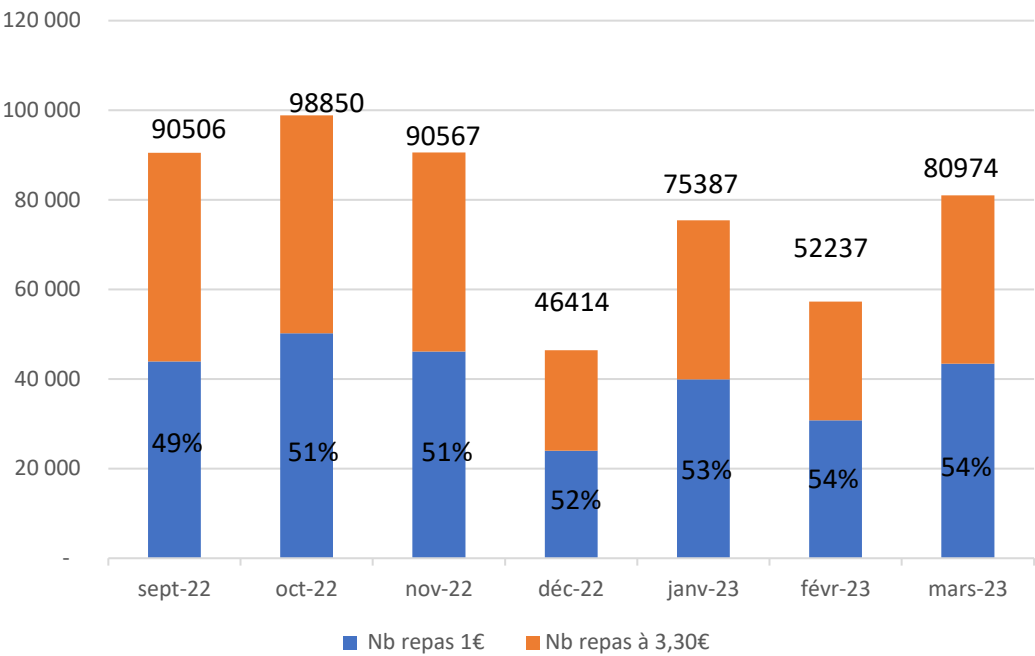
- Une augmentation de 7% du nombre de repas distribués avec une affluence de plus en plus importante :
 - Septembre 21 à mars 22 : 503 492 repas distribués*
 - Septembre 22 à mars 23 : 539 935 repas distribués*
- Le repas à 1 euro pour les boursiers et les étudiants en situation de difficultés ainsi que l'inflation sur les produits alimentaires contribuent à expliquer cette hausse de fréquentation

Répartition entre repas à 1€ et repas à 3,30€

Volume des repas à 1€ sur l'année universitaire 2021-2022*



Volume des repas à 1€ sur l'année universitaire 2022-2023* (septembre à mars uniquement)



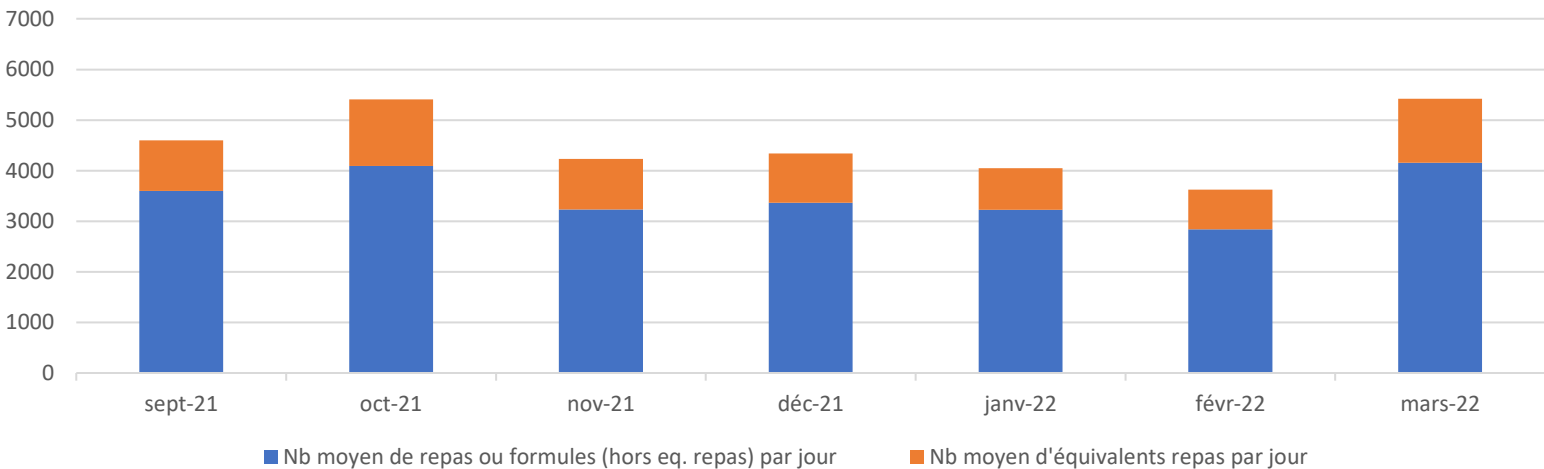
* Sans prise en compte de la valorisation du snacking (= équivalent repas)

- Plus d'un repas sur 2 (hors équivalents repas) sur la période septembre à mars est un repas à 1 euro : en moyenne, 54% des repas sont au tarif de 1€ en 2021-2022 contre 52% en 2022-2023
- Cette répartition des volumes de repas devra être prise en compte dans le travail de définition des formats d'offres de restauration complémentaires en phase 3

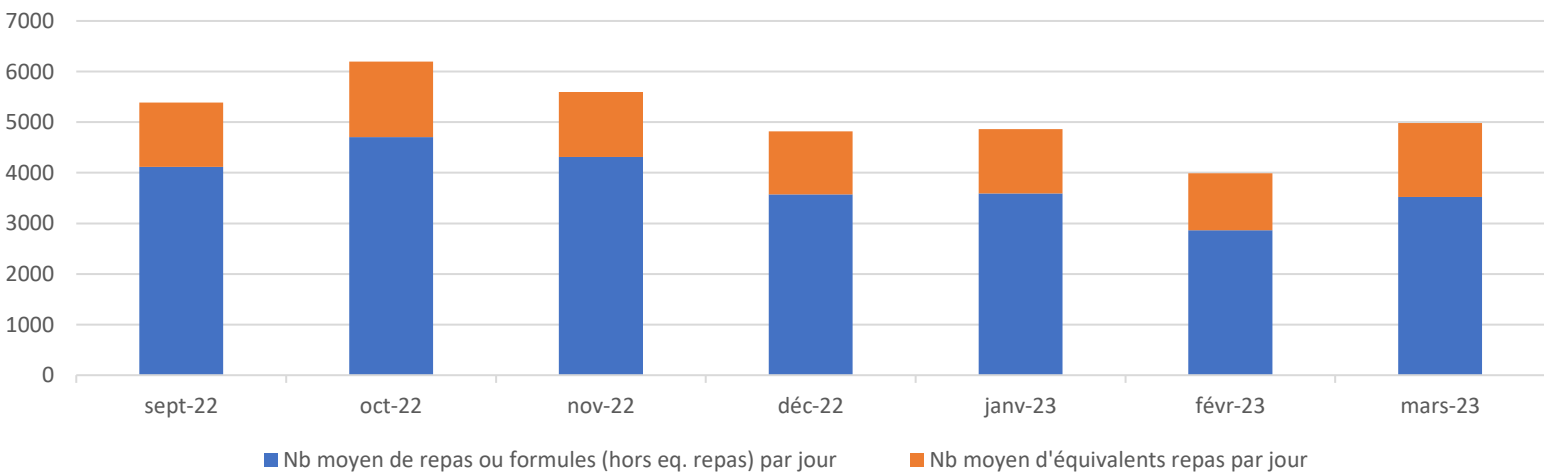
Données sur le nombre de repas servis par jour par le Crous

- En moyenne, **3502 repas servis par jour** (hors valorisation du snacking) entre septembre 2021 et mars 2022 contre **3811 repas servis par jour sur la même période en 2022-2023, soit une augmentation de 8,8%.**
- En intégrant les équivalents repas, **4524 repas par jour**, en moyenne, ont été servis entre septembre 2021 et mars 2022 contre **5120 sur la même période en 2022-2023, soit une augmentation de 13,1%**
- Un recours de plus en plus important en l'offre en cafétéria, en lien avec les témoignages des étudiants face aux files d'attentes mais aussi aux pratiques et usages alimentaires

Nombre moyen de repas servis par jour par le Crous par mois – Année 2021-2022*



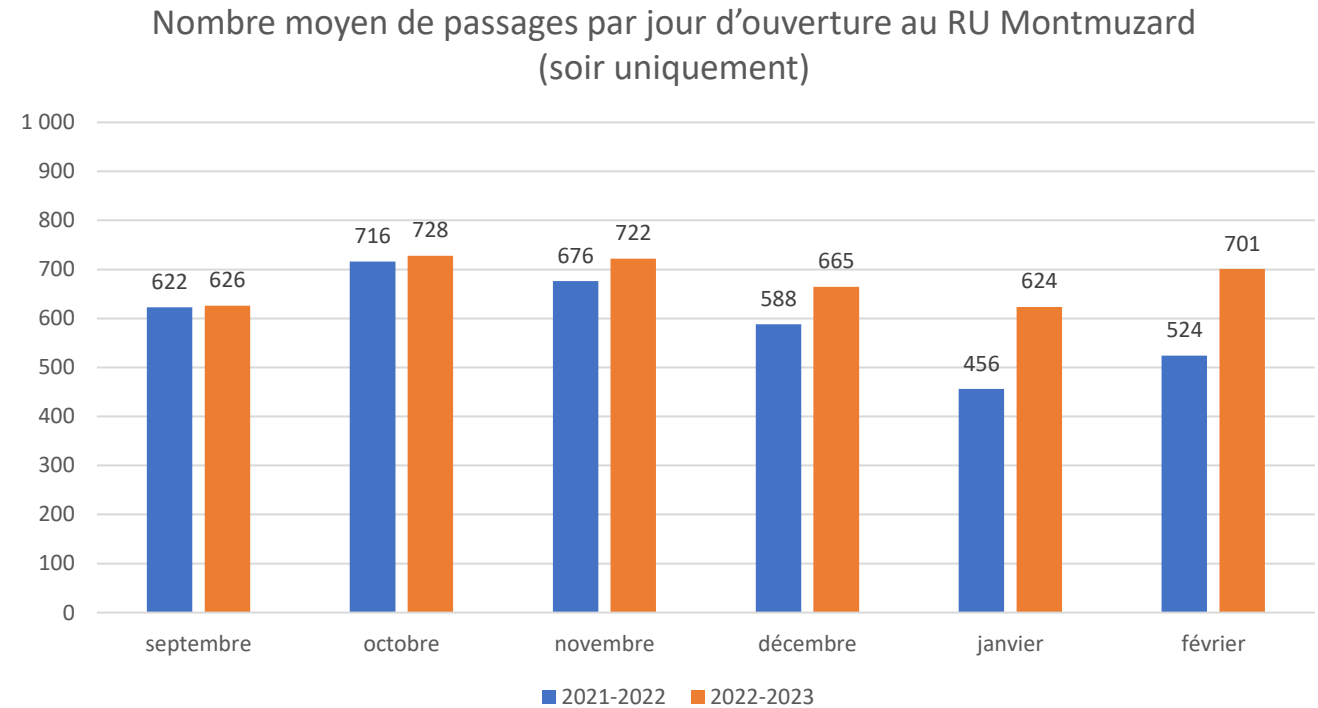
Nombre moyen de repas servis par jour par le Crous par mois – Année 2022-2023*



*Dans un souci de comparaison, seules les périodes de septembre à mars ont été prises en compte

Zoom sur l'offre de restauration le soir

- Le RU Montmuzard propose une offre de restauration assise le soir ainsi qu'une offre à emporter (18h20-19h45)
- En moyenne :
 - **597 étudiants fréquentent le service du soir en 2021-2022***
 - **677 étudiants fréquentent le service du soir en 2022-2023***
- Une offre de restauration dont le potentiel n'est pas pleinement utilisé par les étudiants
- A noter que 68% des usagers du RU Montmuzard le soir sont des étudiants boursiers



**Dans un souci de comparaison, seules les périodes de septembre à février ont été prises en compte*

03

Mise en perspective
de l'offre de
restauration par
rapport à la
demande



Mise en perspective de l'offre Crous par rapport au taux de captation de la demande étudiante

- Afin de définir des potentiels de captation de demandes lors d'implantation, les Crous posent généralement l'hypothèse suivante :
 - 10% des effectifs étudiants dans les zones déjà pourvues en offre de restauration (centre-ville notamment)
 - 30% dans les zones dépourvues d'offres de restauration annexes



Centre-ville

En appliquant un taux de 10% de captation des effectifs en centre-ville, il conviendrait de servir, en moyenne,

420 repas / jour en 2026



Campus Montmuzard

En appliquant un taux de 20% de captation des effectifs sur le campus (taux moyen compte-tenu que des offres alternatives existent), il conviendrait de servir, en moyenne,

6 900 repas / jour en 2026

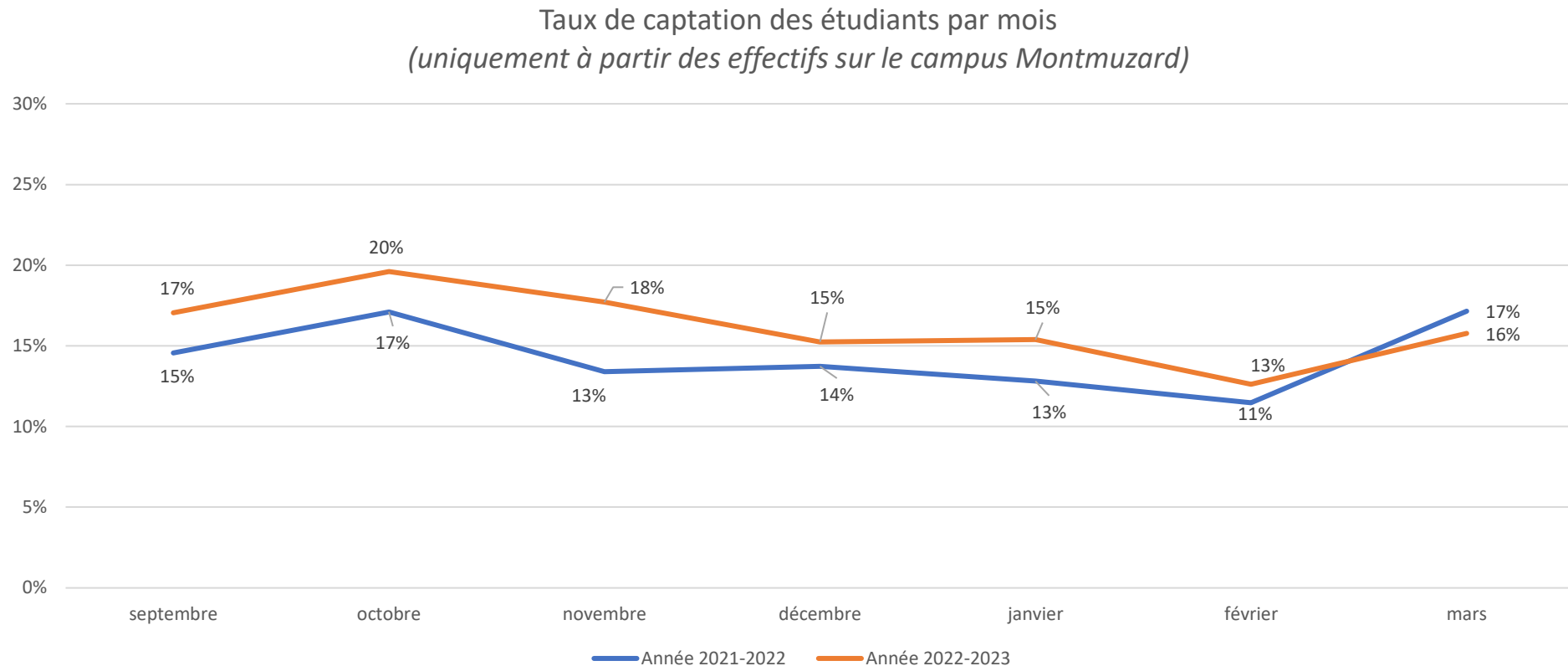
Mise en perspective de l'offre Crous par rapport au taux de captation de la demande étudiante – Zoom sur le centre-ville

		Nombre moyen de repas ou formules / jour	Nombre moyen d'équivalents repas	Total repas	Ratio Nb moyen de repas / Nbre d'étudiants
Situation actuelle	Pas d'offre Crous en centre-ville				
Objectif 10%	Proj. 2026 centre-ville (4200 étudiants inscrits)	420		420	10%

- Pour le pôle centre-ville, en fixant un objectif de captation à 10%, compte-tenu que la zone est dense en termes d'offres (*même si celles-ci ne sont pas dédiées en particulier aux étudiants*) et en raison de la proximité avec le domicile des étudiants, **420 étudiants pourraient potentiellement venir se restaurer au sein d'une structure dédiée**
- Compte-tenu des tarifs proposés par le Crous, **la demande pourrait être plus forte compte-tenu que l'offre concurrente en centre-ville est beaucoup plus chère**, d'autant plus pour un repas complet et en raison des temps de pause méridienne des étudiants en centre-ville (30 minutes à 1h pour les étudiants de Science Po)

*Dans un souci de comparaison, seules les périodes de septembre à mars ont été prises en compte

Mise en perspective de l'offre Crous par rapport au taux de captation de la demande étudiante – Zoom sur le campus



- En ne prenant en compte que les effectifs du campus Montmuzard (*partant du principe que les étudiants du centre-ville représentent une clientèle très marginale à l'heure actuelle compte-tenu de leurs contraintes*), **le nombre moyen de repas distribués par jour entre septembre 2022 et mars 2023 permet de capter, en moyenne, 16,4% des étudiants du campus**

Mise en perspective de l'offre Crous par rapport au taux de captation de la demande étudiante – Zoom sur le campus

		Nombre moyen de repas ou formules / jour	Nombre moyen d'équivalents repas	Total repas	Ratio Nb moyen de repas / Nbre d'étudiants
Situation actuelle	Année 21-22*	3502	1022	4524	14,50%
	Année 22-23*	3811	1309	5120	16,40%
	Proj. 2026 campus (34500 étudiants)	3811	1309	5120	14,84%
Objectif 20%	Proj. 2026 campus (34500 étudiants)	5106	1794	6900	20%
		+1295 repas	+485 eq. repas	+1780	

- Pour l'année 2021-2022 (septembre à mars uniquement), **le Crous capte 14,5% de la demande étudiante sur le campus**
- **Un taux qui augmente à 16,40% sur la même période pour l'année universitaire 2022-2023** signe d'une montée en charge importante pour répondre à la demande
- Si la situation en termes d'offre de restauration Crous reste identique à aujourd'hui, **le taux de captation baissera mécaniquement avec la hausse des effectifs à l'horizon 2026 (14,84%)**
- En se fixant l'objectif de capter **20% des effectifs** sur le campus à l'horizon 2026, cela **nécessiterait la distribution de 1780 repas (dont eq. repas) supplémentaires** par rapport à la situation actuelle, soit 1295 repas supplémentaires et 485 équivalents repas supplémentaires en se basant sur le ratio existant repas / eq. repas

*Dans un souci de comparaison, seules les périodes de septembre à mars ont été prises en compte

04

Ce que l'on peut en
retenir

Ce que l'on peut en retenir

L'étude confirme un double besoin en matière de restauration étudiante au sein de la métropole dijonnaise : en centre-ville et sur le campus (principalement sur le nord du campus)



Ce besoin va se renforcer dans les années à venir du fait de la croissance attendue des effectifs et d'une saturation des installations Crous actuelles



Il s'agit donc de définir les formats d'offres les plus adaptés par rapport à la demande existante et potentielle qui devront ensuite être approfondis en phase 3

Ce que l'on peut en retenir

Au vu des besoins identifiés par rapport aux effectifs et à leur évolution et aux capacités d'absorption existantes, 2 typologies, à approfondir dans la 3^{ème} phase de l'étude, se dessinent :



Pôle du centre-ville

- Au vu du nombre de repas, une structure de type cafétéria pourrait permettre de répondre à la demande, mais en proposant des plats chauds et non uniquement du snacking pour répondre aux attentes des étudiants
- Cette solution pourrait être mixée avec des pistes alternatives (service de livraison de repas, Crous and Go, etc.) afin de permettre à davantage d'étudiants de bénéficier d'une offre de restauration équilibrée et à prix attractif. Ces pistes mériteront d'être étudiées et détaillées
- A noter qu'une offre de restauration le soir paraît peu propice au vu des usages et pratiques des étudiants (souhait de sortir du cadre de l'enseignement supérieur, préférence pour dîner chez soi ou chez des amis, etc.). Il y aurait cependant un potentiel de demandes de la part des étudiants boursiers



Campus Montmuzard

- Compte-tenu du nombre de repas à produire pour capter 20% de la demande en 2026, seule une structure de type restaurant universitaire pourrait répondre à une telle demande

Des typologies d'offres inspirantes pour développer une offre de restauration en centre-ville

(S)pace – Montpellier

Horaires : du lundi au jeudi de 7h30 à 18h00

Typologie d'offre : Cafétéria avec plats chauds et offre snack

Possibilité de se restaurer sur place

Au-delà de la restauration, lieu multiservice dédié à la vie étudiante



Crous and go Le Manège et Saxo – Clermont-Ferrand

Horaires : ouverture du lundi au vendredi de 9h à 14h30

Typologie d'offre : Libre-service (boissons, salades, sandwichs, plats du jour...)

Crous market Boudonville – Nancy

Horaires : 9h00 – 20h00 (lundi - vendredi) et 11h00 – 14h00 (samedi)

Typologie d'offre : produits de première nécessité, formules repas et espace de restauration avec places assises



A court termes, quelles solutions envisageables ? Premières pistes...

- Travail sur la pause méridienne afin de lisser les flux (4700 repas pouvant être servis au sein des RU / jour)
- Identification d'espaces au sein des bâtiments des établissements d'ESR et aménagement de ces espaces le cas échéant pour permettre aux étudiants de déjeuner assis (question de la mutualisation ou non de ces espaces entre établissements)
- Identification / signalétique des cafétérias sur le campus (trop souvent perçues comme étant réservées aux étudiants des bâtiments dans lesquelles elles sont installées)
- Mutualisation avec des offres de restauration collectives existantes (restaurant municipal en centre-ville, CHU sur le campus mais uniquement pour de l'appoint) ?
- Livraison de repas par le Crous en centre-ville ? Nécessite une logistique de livraison (liaison froide ou chaude), de réception (personnel dédié, réfrigérateurs pour respects de la chaîne du froid), de distribution aux étudiants et de possibilité d'avoir des espaces avec tables et chaise.



Ces pistes (et d'autres qui pourraient éclore) feront l'objet d'échanges dans le cadre des ateliers des 3 et 4 juillet mais à court termes, seule la conjugaison de leviers pourra permettre d'apporter une première réponse aux besoins identifiés

05

Les prochaines
étapes



Les prochaines étapes

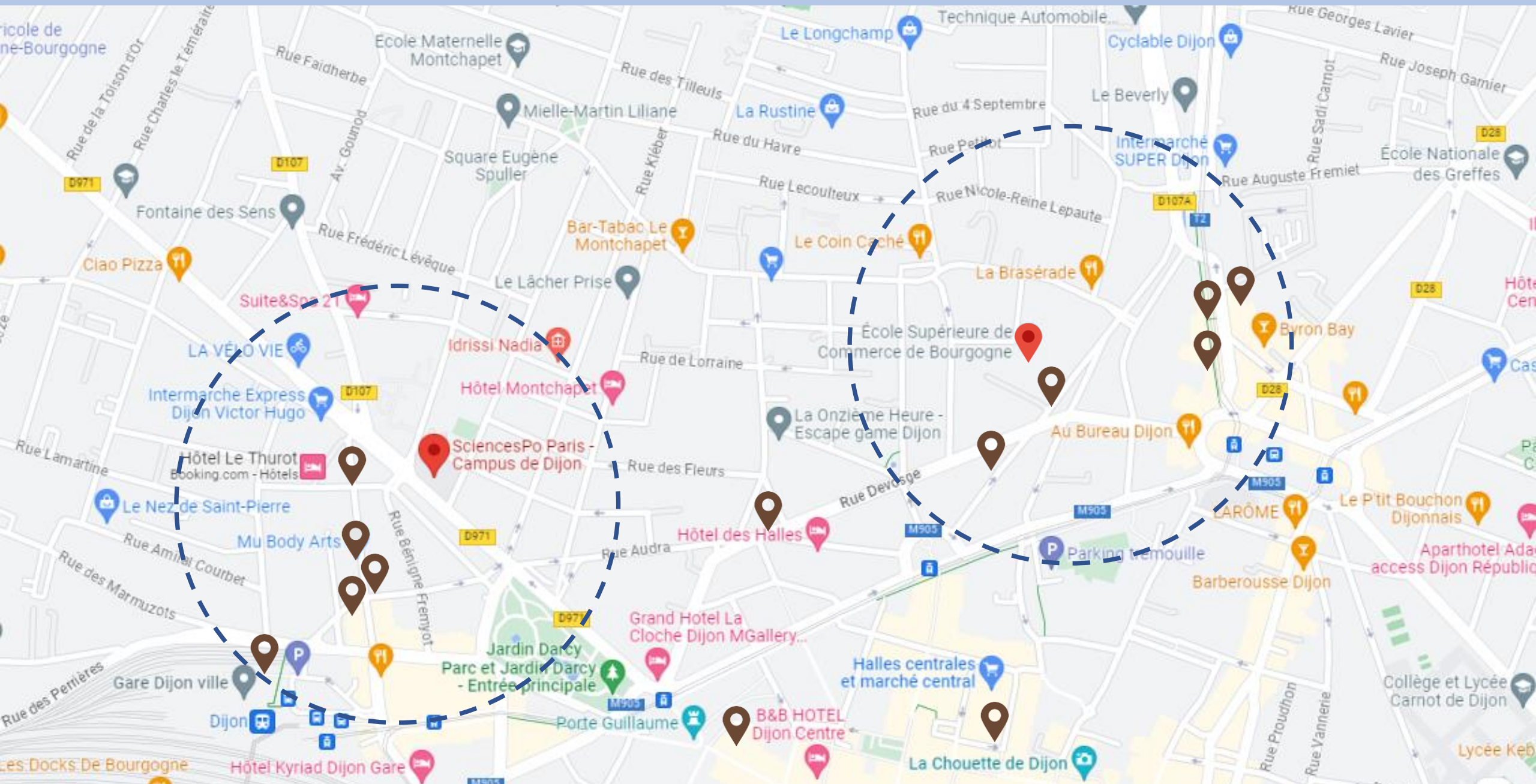
	Juin 2023							Juillet 2023																											
	Semaine 26							Semaine 27							Semaine 28							Semaine 29							Semaine 30						
	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Cotech : Restitution des Phases 1 et 2 – Diagnostic de l'offre et de la demande																																			
COPIL n°2 : Restitution des Phases 1 et 2 – Diagnostic de l'offre et de la demande																																			
Préparation des ateliers																																			
Atelier avec les établissements d'ESR																																			
Atelier avec le Crous et les services de Dijon Métropole																																			
Définition des scénarios à court, moyen et long terme																																			
COPIL n°3 : Restitution de la Phase 3 - Préconisations																																			
Finalisation du livrable final																																			

06

Annexes : l'offre de restauration non dédiée



L'offre de restauration privée au centre-ville

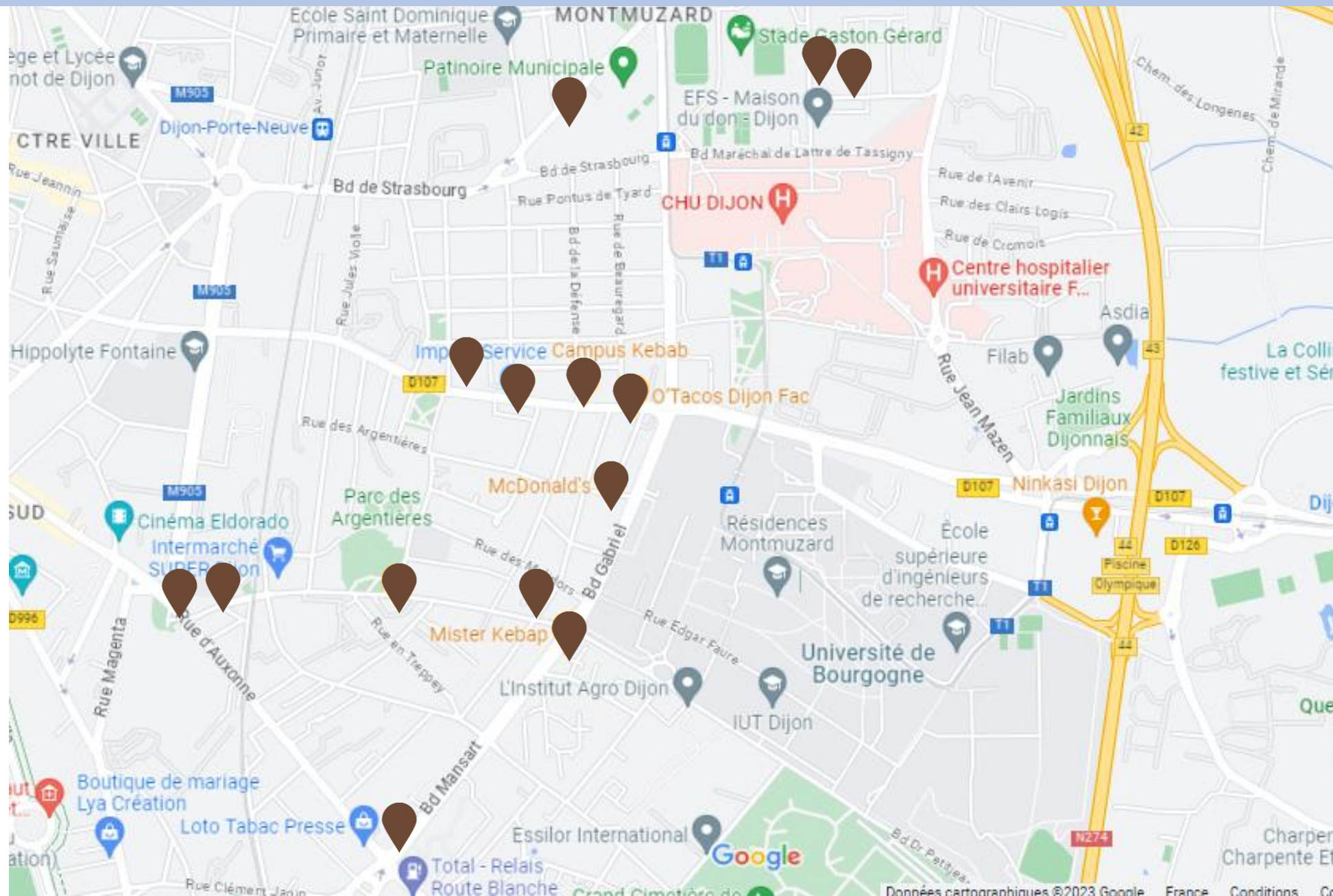


L'offre de restauration privée au centre-ville

Nom	Type	Adresse	Distance à pied	Horaires d'ouvertures	Vente à emporter ou sur place
Aux Délices de la Chouette	Boulangerie	26 rue de la Chouette	BSB : 9 minutes Science Po : 13 minutes	7h00 – 19h30 du mardi au samedi Ouvert le dimanche de 7h00 à 13h00	Vente à emporter
Chez Babeth et fred	Boulangerie	65 rue Devosge	BSB : 2 minutes Science Po : 11 minutes	7h00 – 19h30 du lundi au mardi	Vente à emporter
O'Tacos Dijon Garibaldi	Restauration rapide	11 Av. Garibaldi	BSB : 4 minutes Science Po : 16 minutes	11h-23h du dimanche au mardi et 11h-1h du mercredi au samedi	Vente à emporter Repas sur place
Chicken Street Dijon	Restauration rapide	13 Av. Garibaldi	BSB : 4 minutes Science Po : 16 minutes	11h30-00h lundi au dimanche, fermé le vendredi midi	Vente à emporter Repas sur place
Dubble Dijon	Restauration rapide	66 Rue Devosge	BSB : 2 minutes Science Po : 10 minutes	Lundi-vendredi 7h30-15h	Vente à emporter Repas sur place
Chamas Tacos Dijon	Restauration rapide	07 Av. Garibaldi	BSB : 5 minutes Science Po : 17 minutes	Lundi-dimanche 11h-1h	Vente à emporter Repas sur place
Maison des délices et des saveurs	Boulangerie	10 Rue Guillaume Tell	BSB : 15 minutes Science Po : 2 minutes	Mardi au samedi : 7h-13h30 / 15h19h	Vente à emporter
Au Pain sans fin	Boulangerie	30 Rue Devosge	BSB : 7 minutes Science Po : 6 minutes	Mardi-vendredi èh-14h / 16h-19h30 weekend 7h-14h	Vente à emporter
QUICK	Restauration rapide	Gare de Dijon	BSB : 17 minutes Science Po : 7 minutes	Lundi au jeudi 11h-21h30 et vendredi au dimanche 11h-22h30	Vente à emporter Repas sur place

L'offre de restauration privée au centre-ville

Nom	Type	Adresse	Distance à pied	Horaires d'ouvertures	Vente à emporter ou sur place
G la Dalle	Restauration rapide	10 Rue des Perrières	BSB : 13 minutes Science Po : 4 minutes	11h-3h lundi au dimanche	Vente à emporter Repas sur place
Tacos House	Restauration rapide	49 Rue Guillaume Tell	BSB : 9 minutes Science Po : 5 minutes	11h-2h lundi au dimanche	Vente à emporter Repas sur place
Régál Pizza	Restauration rapide	17 Rue Guillaume Tell	BSB : 15 minutes Science Po : 2 minutes	11h-14h / 18h-00h lundi au jeudi,	Vente à emporter Repas sur place
Burger King	Restauration rapide	17 Rue de la Liberté	BSB : 10 minutes Science Po : 7 minutes	11h-23h lundi au dimanche	Vente à emporter Repas sur place
Intermarché Express	Supermarché	7 Rue de Talant	BSB : 15 minutes Science Po : 3 minutes	8h-21h lundi au samedi et 8h-13h le dimanche	Vente à emporter
Monoprix	Supermarché	17 Rue Bossuet	BSB : 11 minutes Science Po : 11 minutes	8h-21h lundi au samedi et 9h-20h le dimanche	Vente à emporter



L'offre de restauration privée à proximité du campus Montmuzard

Nom	Type	Adresse	Distance à pied	Horaires d'ouvertures	Vente à emporter ou sur place
O'Tacos Dijon Fac	Restauration rapide	114 Rue de Mirande	IUT : 13 minutes UFR STAPS : 19 minutes	Lundi au dimanche 11h00-22h30	Vente à emporter Repas sur place
Campus Kebab	Restauration rapide	75 Rue de Mirande	IUT : 13 minutes UFR STAPS : 19 minutes	Lundi au samedi 11h-23h Dimanche 18h-22h30	Vente à emporter Repas sur place
McDonald's	Restauration rapide	25 Bd Gabriel	IUT : 11 minutes UFR STAPS : 18 minutes	Lundi au jeudi 7h-23h et vendredi au dimanche 7h30-23h	Vente à emporter Repas sur place
Mister Kebap	Restauration rapide	98 Bd Mansart	IUT : 7 minutes UFR STAPS : 17 minutes	Lundi au dimanche 11h00-00h	Vente à emporter Repas sur place
Kebab de l'Université	Restauration rapide	28 Bd de l'Université	IUT : 12 minutes UFR STAPS : 21 minutes	Lundi au samedi 11h-14h30 / 17h30-23h Dimanche 17h30-22h30	Vente à emporter Repas sur place
La Mélodie du Pain	Boulangerie	5 Bd Paul Doumer	IUT : 25 minutes ECM : 15 minutes	Lundi au vendredi 7h-19h15 Dimanche 7h-13h	Vente à emporter
La Casa del burger	Restauration rapide	19 Rue Angélique Ducoudray	IUT : 27 minutes UFR STAPS : 24 minutes	Lundi au samedi 11h-14h00 / 18h00-22h30 Dimanche 18h-22h30	Vente à emporter Repas sur place
Best Food	Restauration rapide	4 Pl. Roger Salengro	IUT : 27 minutes Institut Agro Dijon : 12 minutes	Lundi au samedi 11h30-14h00 / 18h-23h00 Dimanche 18h-23h	Vente à emporter Repas sur place

L'offre de restauration privée à proximité du campus Montmuzard

Nom	Type	Adresse	Distance à pied	Horaires d'ouvertures	Vente à emporter ou sur place
Aux délices des Facultés	Boulangerie	96 Rue de Mirande	IUT : 16 minutes UFR STAPS : 21 minutes	Mardi au samedi 6h-19h30	Vente à emporter
Festival des Pains	Boulangerie	Bd de l'Université	IUT : 8 minutes UFR STAPS : 17 minutes	Lundi au samedi 7h-19h00	Vente à emporter
Au Royaume des Gourmands	Boulangerie	51 Rue de Mirande	IUT : 18 minutes UFR STAPS : 23 minutes	Lundi au mardi / Jeudi au vendredi 06:30–13:00 /16:00–19:30 WE : 7h-12h30	Vente à emporter
Bread and Coffee	Boulangerie	3 Rue Angélique Ducoudray	IUT : 26 minutes UFR STAPS : 24 minutes	Lundi au vendredi 6h30-19h00 Samedi 6h30-14h	Vente à emporter Repas sur place
TwinsPiza	Pizzeria	4 Bd de l'Université	IUT : 17 minutes UFR STAPS : 27 minutes	Lundi au vendredi 6h30-19h00 Samedi 6h30-14h	Vente à emporter Repas sur place
Domino's Pizza Dijon Auxonne	Pizzeria	74 Rue d'Auxonne	IUT : 17 minutes UFR STAPS : 27 minutes	Lundi au dimanche 11h30-22h	Vente à emporter Repas sur place

Etude de marché sur la restauration étudiante

Phases 3 : Préconisations et propositions

COPIL du 17 juillet 2023

Olivier HERRMANN, Directeur Associé
François PLANTARD, Consultant Associé



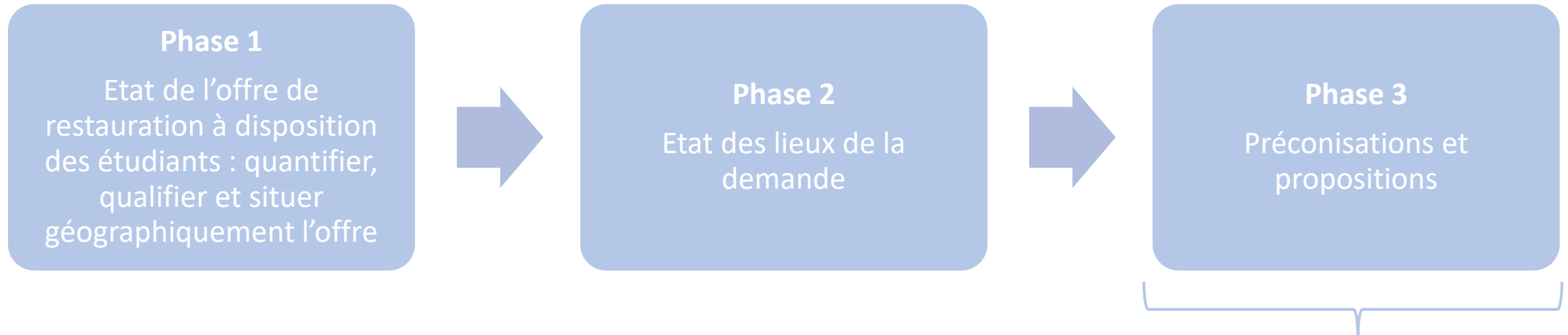
Rappel du contexte et des objectifs de l'étude

- Une croissance continue des effectifs étudiants ces dernière années avec près de **39 000 étudiants** à la rentrée 2021-2022 et qui devrait se poursuivre pour les prochaines années pour atteindre **41 000*** à **43 000 étudiants**** à la rentrée 2026.
- Un enjeu d'accueil des étudiants dans de bonnes conditions (logement et restauration en premier plan) pour garantir durablement l'attractivité du territoire et de ses établissements
- D'où la nécessité de garantir une offre de restauration en adéquation avec les besoins actuels et à venir
- Deux principales problématiques soulevées :
 - **L'absence d'offre de restauration en centre-ville** alors que les établissements implantés poursuivent leur développement depuis plusieurs années
 - **Une offre insuffisante sur le campus** avec des files d'attente importantes le midi, et certains établissements ou bâtiments au Nord du campus, relativement excentrés avec dans le même temps des perspectives de développement sur cette partie Nord du campus
- Dans ce contexte Dijon Métropole et le Crous Bourgogne-Franche-Comté ont souhaité réaliser une étude pour mieux étayer les problématiques perçues, évaluer les besoins actuels et à venir et identifier les solutions à court, moyen et long terme pour répondre aux problématiques de restauration étudiante

*Hypothèse de stagnation des effectifs de l'UB par rapport à la rentrée 2021-2022

**Hypothèse prenant en compte une projection de +5% des effectifs de l'UB en lien avec la démographie (soit 30 357 étudiants en incluant l'UFR de Musicologie) à horizon 2026

Une méthodologie de travail constituée de 3 grandes phases :



- Suite au diagnostic réalisé, des pistes ont émergées et ont été approfondies lors de cette 3^{ème} phase de travail selon la méthodologie suivante :
 - 1) Elaboration des premières préconisations à partir des données du diagnostic et du benchmark
 - 2) Recueil d'éléments complémentaires relatifs à la demande et l'offre permettant d'affiner les données du diagnostic
 - 3) Organisation de 2 ateliers de travail : un avec les établissements d'ESR et un autre avec les services du Crous et de Dijon Métropole pour mettre en débat ces pistes et s'assurer de leur faisabilité
 - 4) Finalisation des préconisations et scénarios envisageables pour partage et choix des orientations lors du Comité de pilotage de fin de mission



01

Zoom sur le
centre-ville

Pôle centre-ville : rappel des éléments de contexte

Année universitaire	Nombre d'étudiants inscrits dans un établissement d'ESR en centre-ville	Nombre d'étudiants présents simultanément au sein des établissements d'ESR du centre-ville*	Nombre d'étudiants résidant en centre-ville**
Rentrée 2021-2022	3500	2500	9500
Projections rentrée 2026	4000 à 4200	3000 à 3200	10000 ?



- En fixant un objectif de captation à 10%, compte-tenu que la zone est dense en termes d'offres (*même si celles-ci ne sont pas dédiées en particulier aux étudiants*) et en raison de la proximité avec le domicile des étudiants, **320 étudiants pourraient potentiellement venir se restaurer au sein d'une structure dédiée**
- Compte-tenu des tarifs proposés par le Crous, **la demande pourrait être plus forte compte-tenu que l'offre concurrente en centre-ville est beaucoup plus chère**, d'autant plus pour un repas complet et en raison des temps de pause méridienne des étudiants en centre-ville (30 minutes à 1h pour les étudiants de Science Po)
- Des besoins avec une forte saisonnalité : septembre à avril avec un effectif au plus haut (soit 3000 à 3200 étudiants en 2026) de septembre à décembre
- Les **10 000 étudiants résidant en centre-ville** pourraient également constituer une cible complémentaire à condition d'une offre avec une amplitude large de distribution

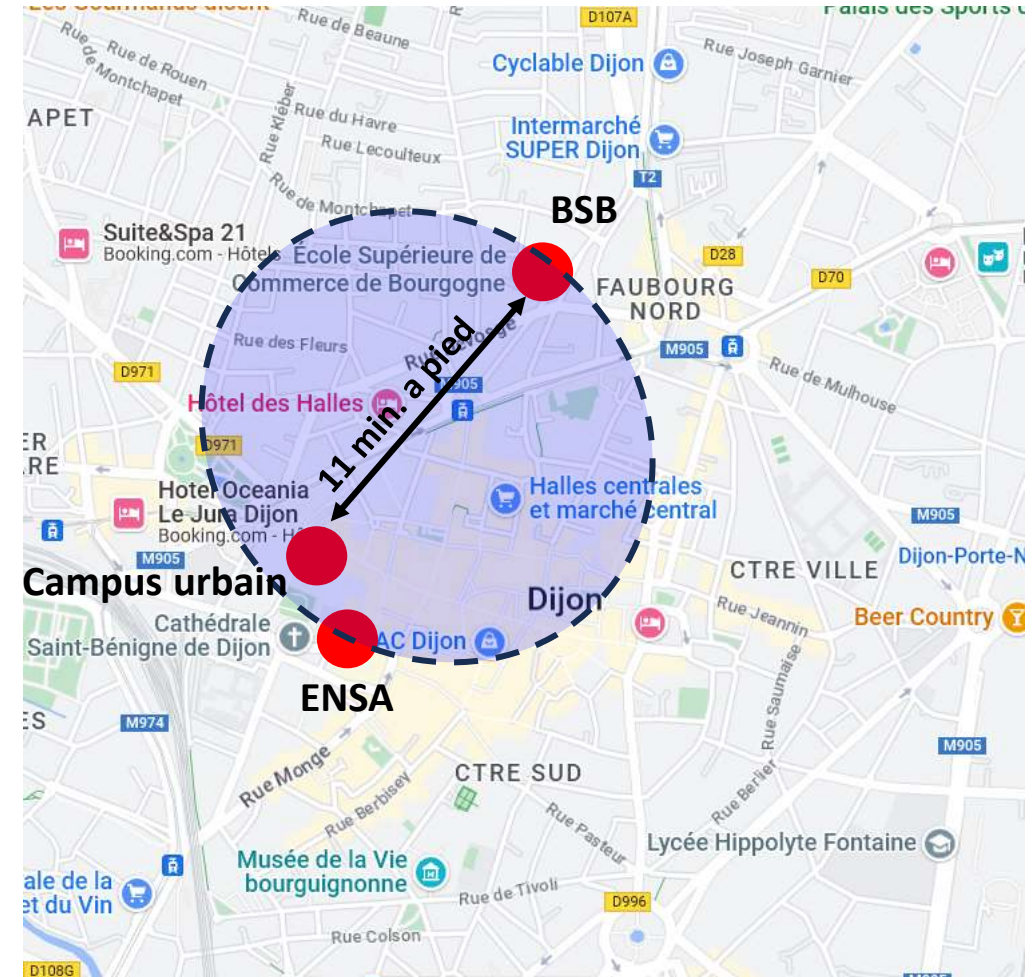
*1500 étudiants sont présents simultanément au sein des locaux de BSB, en raison des cursus en alternance

**INSEE, données 2017 communiquées dans le cadre de l'OTLE, hypothèse de 10000 étudiants résidents en centre-ville au vu du développement de l'offre de logement

Objectif de 320 repas distribués

- Au vu du nombre de repas, une structure de type cafétéria pourrait permettre de répondre à la demande, mais en proposant des plats chauds et non uniquement du snacking pour répondre aux attentes des étudiants
- Cette solution pourrait être mixée avec des pistes alternatives (libre-service, Crous and Go, etc.) afin de permettre à davantage d'étudiants de bénéficier d'une offre de restauration équilibrée et à prix attractif
- Une offre à emporter permettrait également de capter une partie des étudiants résidant en centre-ville

- **Principe et objectifs** : Création d'une offre de type cafétéria permettant de capter 300 à 400 étudiants par jour dans un périmètre entre BSB et le futur campus urbain
- **Action détaillée** :
 - Création d'une cafétéria pouvant proposer des plats chauds (ou à faire réchauffer sur place) et une offre de snacking
 - Espace aménagé permettant aux étudiants de se restaurer sur place (dont micro-ondes)
 - Nécessité de proposer un espace avec une amplitude d'ouverture large et un fonctionnement permettant aux étudiants résidant en centre-ville d'en bénéficier également
 - Cet espace de restauration pourrait également comporter un accès libre-service avec des plats à faire réchauffer (soupe, plats du jour, etc) en complément d'une offre de snacking éventuelle (sandwich)
 - L'emplacement de cette offre de restauration est l'élément clé : la solution idéale serait d'identifier un lieu entre le site de BSB et le futur site Maret. A date, aucune opportunité satisfaisante n'a pu être identifiée mais une veille sur un périmètre défini entre ces 2 sites serait judicieuse (ancien bâtiment d'Adosphère et place Granger présentent-elles des opportunités ?)
- **Préconisation complémentaire** : afin de répondre pleinement à la volonté politique de créer une offre dédiée à la restauration étudiante, l'intérêt de proposer un véritable lieu totem dédié à la vie étudiante en centre-ville pouvant comporter des espaces où les étudiants peuvent se retrouver dans une logique événementielle mais également pour travailler ou se détendre doit être interrogé



Pôle centre-ville : scénario 1 (moyen à long terme)

- **Actions complémentaires à activer** : veille active de la métropole de Dijon sur les opportunités immobilières sur le secteur défini
- **Surface projetée** : 250 m2 (uniquement sur la partie liée à la restauration, hors espace de vie étudiant complémentaire)
- **Délais** : moyen à long terme (2 à 5 ans), en fonction des opportunités immobilières à saisir
- **Projections d'exploitation** :

Offre de restauration assise

	Hypothèse 300 repas / jour	Hypothèse 400 repas / jour
Nb de jours d'ouverture ⁽¹⁾	164	164
Nb de repas / jour	300	400
Dépenses annuelles (tout inclus)	457 560,00 €	610 080,00 €
Recettes ⁽²⁾	105 780,00 €	141 040,00 €
Résultat	- 351 780,00 €	- 469 040,00 €

Offre de type snacking / restauration rapide

	Hypothèse 300 repas / jour	Hypothèse 400 repas / jour
Nb de jours d'ouverture	164	164
Nb de repas / jour	300	400
Dépenses annuelles (tout inclus) ⁽⁴⁾	166 855,00 €	189 474,00 €
Recettes ⁽³⁾	135 711,00 €	180 948,00 €
Résultat	- 31 144,00 €	- 8 526,00 €

⁽¹⁾Nombre de jours d'ouverture évalué par rapport à une ouverture de septembre à avril (en partant de l'année 21-22 comme année de référence)

⁽²⁾Calcul des recettes réalisé sur une hypothèse de 50% de repas vendus à 1 euro et 50% de repas vendus à 3,30 euros

⁽³⁾Calcul des recettes réalisé sur une hypothèse de 50% de repas vendus à 1 euro et 50% de repas vendus à 3,30 euros et prise en compte des ventes dites périphériques (repas non étudiants, boisson, etc.) à partir de modèles d'exploitation du Crous BFC pour une cafétéria de ce type

⁽⁴⁾A noter qu'aucune charge locative n'a été retenue dans cette estimation et que 2 ETP ont été projetés dans ce scénario

Pôle centre-ville : scénario 1 (*moyen à long terme*)

- Avantages / Inconvénients du scénario :

Avantages

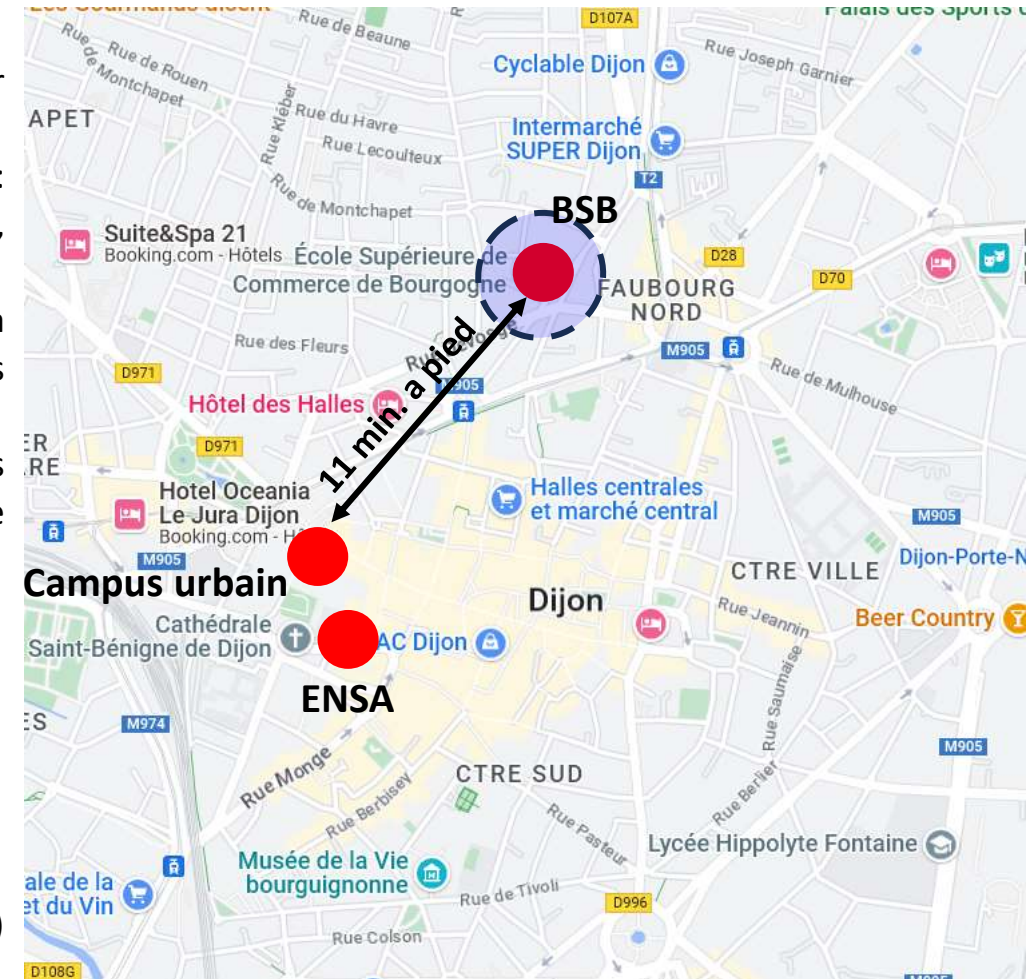
- Offre à quasi-équidistance des principaux sites d'ESR
- Véritable lieu de restauration étudiante en centre-ville
- Pas de contraintes d'accès (en dehors des horaires à définir)
- Possibilité d'envisager une offre en libre-service
- Opportunité pour créer un lieu totem dédié à la vie étudiante en proposant des espaces et des services aux étudiants, au-delà d'une cafétéria

Inconvénients

- Solution dépendante des opportunités immobilières sachant qu'aucune véritable opportunité correspondant au besoin en termes de surfaces et d'emplacement n'a pu être identifiée à ce jour au sein du périmètre défini
- Conditions de faisabilité à définir en fonction des locaux identifiés (adaptation nécessaire du projet en conséquence)
- Vigilance quant à l'utilité d'un lieu totem compte-tenu des établissements présents en centre-ville (écoles qui ont généralement des espaces et une vie étudiante en interne soutenue et dynamique) sauf à offrir des espaces et une offre servicielle différente de ce qu'ils peuvent retrouver dans leur établissement

Pôle centre-ville : scénario 2 (*court terme*)

- **Principe et objectifs** : Création d'une offre de type cafétéria permettant de capter 300 à 400 étudiants par jour dans les locaux de BSB
- **Action détaillée** :
 - Création d'une cafétéria pouvant proposer des plats chauds (ou à faire réchauffer sur place) et une offre de snacking
 - Deux espaces dédiés à la restauration des étudiants au sein des locaux de BSB : espace kitchen et espace lounge équipées avec tables, chaises, bar, évier, réfrigérateur (de petite taille), micro-ondes (15), et extérieurs
 - Etablissement intéressé pour accueillir une offre du Crous au sein de ses locaux (à noter qu'une offre Crous avait déjà été présente au sein des locaux par le passé, puis une offre proposée par Sodexo)
 - BSB a indiqué à plusieurs reprises être prêt à accueillir les étudiants d'autres établissements au sein de son site sur la pause méridienne afin de leur permettre de se restaurer
- **Actions complémentaires à activer** :
 - Réunions entre BSB et le Crous BFC pour définir les conditions de faisabilité en associant la métropole de Dijon
 - Visite des locaux par le Crous BFC et étude d'opportunité d'implantation
 - Temps d'échange entre BSB et les autres établissements
- **Surface estimée dans les locaux de BSB** : 100m² (espace kitchen) et 200m² (espace lounge)
- **Délais** : court terme, sous condition que l'étude d'opportunité réalisée par le Crous soit concluante – *au plus tôt en janvier 2024, plus vraisemblablement en septembre 2024*



Avantages

- Offre au plus près de 50% de la demande étudiante en centre-ville
- Ouverture possible des locaux de BSB aux étudiants d'autres établissements sur la pause méridienne (cela nécessite toutefois de définir les conditions d'accès des étudiants hors établissement et notamment des portiques à l'entrée)
- Temps de trajet à pied des principaux établissements :
 - 11 minutes du futur campus urbain sur le site Maret
 - 12 minutes de l'ENSA
 - 13 minutes des locaux actuels de Science Po
 - 9 minutes des locaux actuels de l'ESM
 - 18 minutes de la Faculté de Musicologie (site de Chabot-Charny)

Inconvénients

- Offre perçue comme étant liée à BSB freinant l'accès des étudiants hors établissement
- Gestion des flux étudiants par BSB (notamment pour les étudiants hors établissement)
- Ne permet pas une offre de restauration le soir sauf en format Crous&Go et/ou avec du libre-service proposé (mais qui nécessite de poser la question de l'accès aux étudiants hors BSB)
- Une offre qui est difficilement envisageable sur une durée temporaire (dans l'attente d'un lieu plus central entre BSB et le campus urbain par exemple) au risque de créer de la frustration auprès des étudiants, voire de l'établissement

Pôle centre-ville : scénario 2 (court terme)

- Projections d'exploitation :**

Offre de type snacking / restauration rapide

	Hypothèse 300 repas / jour	Hypothèse 400 repas / jour
Nb de jours d'ouverture ⁽¹⁾	164	164
Nb de repas / jour	300	400
Dépenses annuelles (tout inclus) ⁽²⁾	166 855,00 €	189 474,00 €
Recettes ⁽³⁾	135 711,00 €	180 948,00 €
Résultat	- 31 144,00 €	- 8 526,00 €

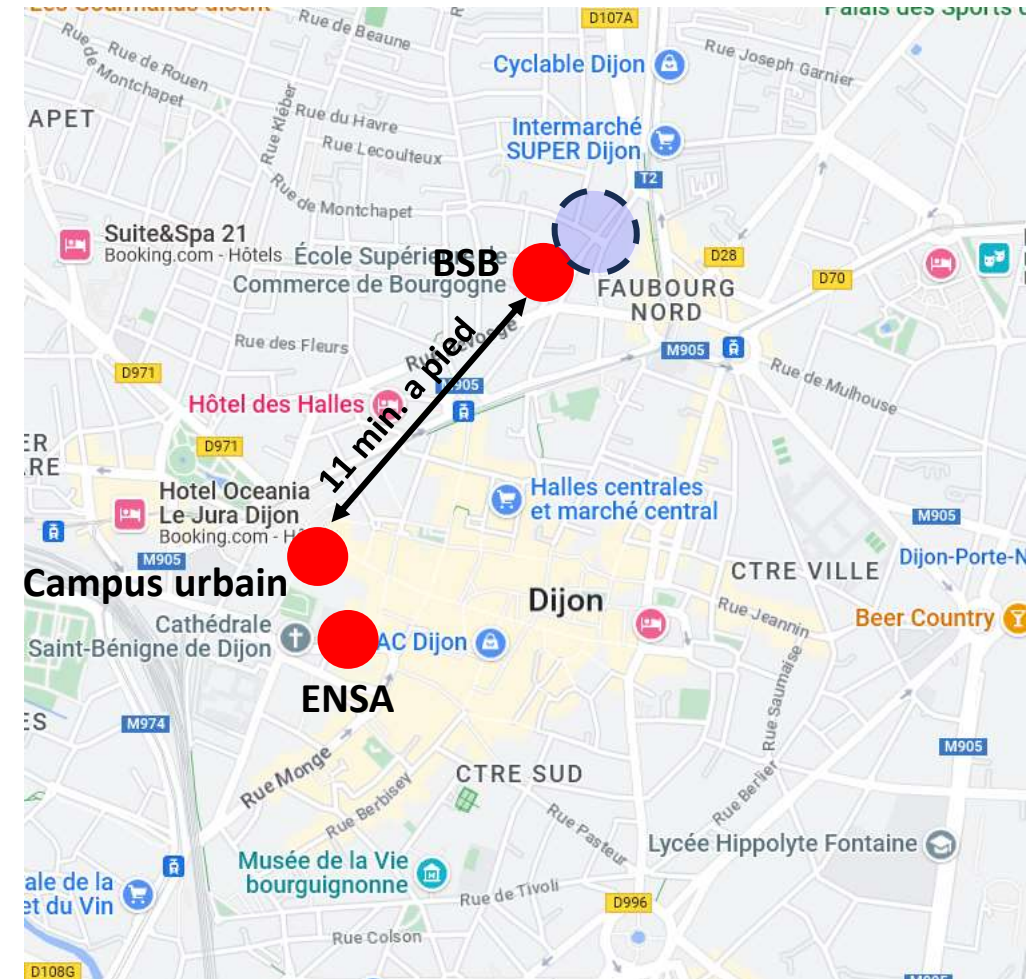
⁽¹⁾Nombre de jours d'ouverture évalué par rapport à une ouverture de septembre à avril (en partant de l'année 21-22 comme année de référence)

⁽²⁾A noter qu'aucune charge locative n'a été retenue dans cette estimation et que 2 ETP ont été projetés dans ce scénario

⁽³⁾Calcul des recettes réalisé sur une hypothèse de 50% de repas vendus à 1 euro et 50% de repas vendus à 3,30 euros et prise en compte des ventes dites périphériques (repas non étudiants, boisson, etc.) à partir de modèles d'exploitation du Crous BFC pour une cafétéria de ce type

Pôle centre-ville : scénario 2bis (*court terme*)

- **Principe et objectifs** : Création d'une offre de type cafétéria permettant de capter 300 à 400 étudiants par jour, à proximité des locaux de BSB, sur un site identifié, en rdc d'une résidence future résidence étudiante située au 30 Cours Fleury
- **Action détaillée** :
 - Création d'une cafétéria pouvant proposer des plats chauds (ou à faire réchauffer) et une offre de snacking à consommer sur place ou à emporter
 - Surface de 118m2 existante en rdc fléchées pour de la restauration, intégrant évacuation nécessaire et points d'eau
 - Bailleur privé avec un loyer affiché à 20 000 euros / an (à cela s'ajoute des charges pour un montant annuel entre 25ke et 28ke)
 - Une première étude des locaux par le Crous permet d'estimer une capacité de 30 places assises et une offre plutôt axée sur du snacking (sandwich, pasta box, salades, etc.)
 - Nécessité d'équiper entièrement le lieu
 - Nécessité de bénéficier d'espaces de restauration à proximité compte-tenu du faible nombre de places assises projetées
 - Offre en libre-service à envisager ?
- **Actions complémentaires à activer** :
 - Etude approfondie des locaux par le Crous
 - Négociation de la durée de bail ?
 - Négociation du loyer annuel possible ?
- **Surface estimée : 118m2**
- **Délais** : court terme, sous condition qu'une étude approfondie du site par le Crous et des conditions de location soient au rendez-vous – *au plus tôt en janvier 2024, plus vraisemblablement en septembre 2024*



Avantages

- Offre au plus près de 50% de la demande étudiante en centre-ville
- Accessibilité facilitée du fait que la cafétéria n'est pas liée aux locaux de BSB
- Temps de trajet à pied des principaux établissements :
 - 11 minutes du futur campus urbain sur le site Maret
 - 12 minutes de l'ENSA
 - 13 minutes des locaux actuels de Science Po
 - 9 minutes des locaux actuels de l'ESM
 - 18 minutes de la Faculté de Musicologie (site de Chabot-Charny)

Inconvénients

- Surface des locaux contrainte nécessitant des espaces pour se restaurer à proximité (mais BSB dispose déjà de 2 espaces permettant aux étudiants de se restaurer et peut envisager d'ouvrir ces espaces aux étudiants hors BSB sur la pause méridienne)
- Loyer annuel de 20 000 euros s'ajoutant aux frais de fonctionnement pour le Crous
- Nécessité d'équiper et d'aménager entièrement le lieu
- Difficile à envisager comme une solution temporaire au vu des investissements à réaliser
- Durée du bail contrainte (3 / 6 / 9 ans)

Pôle centre-ville : scénario 2bis (court terme)

- Projections d'exploitation :**

Offre de type snacking / restauration rapide

	Hypothèse 300 repas / jour	Hypothèse 400 repas / jour
Nb de jours d'ouverture ⁽¹⁾	164	164
Nb de repas / jour	300	400
Dépenses annuelles (tout inclus) ⁽²⁾	196 855,00 €	219 474,00 €
Recettes ⁽³⁾	135 711,00 €	180 948,00 €
Résultat	- 61 145,00 €	- 38 526,00 €

⁽¹⁾Nombre de jours d'ouverture évalué par rapport à une ouverture de septembre à avril (en partant de l'année 21-22 comme année de référence)

⁽²⁾A noter que des charges locatives d'un montant de 30 000 euros annuel ont été retenues dans cette estimation et que 2 ETP ont été projetés dans ce scénario

⁽³⁾Calcul des recettes réalisé sur une hypothèse de 50% de repas vendus à 1 euro et 50% de repas vendus à 3,30 euros et prise en compte des ventes dites périphériques (repas non étudiants, boisson, etc.) à partir de modèles d'exploitation du Crous BFC pour une cafétéria de ce type

- **Principe et objectifs : Mutualisation avec des offres de restauration collective existantes (inter-administrations ou inter-entreprises)**
- **Action détaillée :**
 - Accueil d'étudiants au sein de restaurants inter-administrations ou inter-entreprises
 - Le restaurant municipal, La Petite Folie, serait prêt à accueillir 40 à 50 étudiants par jour compte-tenu de ses capacités d'accueil existante
 - Mais le tarif du repas est plus élevé que le Crous (3,63€ le petit plateau et 5,82€ le grand plateau). A noter qu'il s'agit du coût que les usagers payent suite à contributions des employeurs. Le coût de revient d'un repas au restaurant municipal est estimé à 12,72€
 - D'autres pistes pourraient être explorées via des restaurants inter-entreprises ou inter-administrations :
 - La Poste, place Grangier
 - Projet Vaillant mené par le SGAR dont l'étude de programmation devrait démarrer à l'automne 2023
- **Actions complémentaires à activer :**
 - Identification d'autres restaurants inter-administrations ou inter-entreprises
 - Faisabilité technique pour accueillir des étudiants (et notamment pour le paiement)
 - Montage économique pour la prise en charge d'une partie du coût du repas afin de le ramener à 3,30 euros et 1 euro pour les boursiers et les étudiants en situation de difficulté dans une volonté d'équité
- **Délais** : très court terme, sous condition d'une étude approfondie du service de restauration de la métropole et d'un montage économique satisfaisant pour les différentes parties prenantes (Métropole, Crous, établissements) – *au plus tôt en septembre 2023*

Avantages

- **Solution opérationnelle dès la rentrée 2024 (sous réserve d'un montage économique adéquat)**
- **Site de La Petite Folie à proximité immédiate de l'ENSA (5 minutes à pied)**
- **Autres mutualisations possibles à investiguer (La Poste, projet de la Caserne Vaillant)**
- **Mutualisation des solutions de restauration existantes**
- **Solution qui peut être temporaire, dans l'attente d'une offre de restauration dédiée**

Inconvénients

- **Interrogation sur l'usage réel par les étudiants d'un site non dédié**
- **Offre d'appoint : seule l'offre de La Petite Folie a pu être vérifiée à ce jour (40 à 50 repas / jour)**
- **Pas de possibilité d'agrément du Crous à ce jour compte-tenu que Dijon n'est pas considéré comme une zone blanche* (sauf dérogation éventuelle)**

*Le Crous peut conventionner via des agréments avec d'autres acteurs de la restauration collective en fonction des territoires mais, à date, cela concerne uniquement les sites d'études situés en zones blanches, sites où le Crous n'est pas implanté, ce qui n'est pas le cas de la Métropole dijonnaise.

Pôle centre-ville : scénario 4 (*court terme*)

- **Principe et objectifs : Présence d'un food truck du Crous en centre-ville**
- **Action détaillée :**
 - Installation d'un food truck à proximité des principaux établissements d'ESR du centre-ville en fonction des jours de la semaine
 - Vente à emporter qui nécessite des espaces pour se restaurer au sein des établissements
- **Actions complémentaires à activer :**
 - Identification d'espaces complémentaires permettant aux étudiants de se restaurer au sein des locaux de Science Po et de l'ENSA
 - Temps d'échange entre BSB et les autres établissements pour une ouverture des espaces de BSB aux étudiants issus d'autres établissements
 - Possibilité d'aménagement différents sur les food trucks permettant de proposer des repas complets (et pas uniquement du snacking)
- **Délais : très court terme – septembre 2023**

Avantages

- **Solution opérationnelle dès la rentrée 2023**

Inconvénients

- **Food truck qui ne sera plus présent sur le campus et qui réduirait donc l'offre du Crous sur le campus**
- **En cas d'absence de personnels de restauration, le food truck est la première offre à être réduite**
- **Offre d'appoint : autour de 100 passages / jour en termes de fréquentation**
- **Food truck actuels du Crous ne sont pas pensés pour faire des plats chauds autres que du snacking (pizzas, sandwich, etc.), ce qui ne répond pas forcément à la demande exprimée par les étudiants en centre-ville (repas chaud et équilibré). Pour répondre à une telle attente, il serait nécessaire d'adapter les camions pour une distribution de plats chauds en liaison froide mais cela pose la question des réfrigérateurs sur les camions (actuellement trop petits pour répondre à une telle demande) et de la possibilité de faire réchauffer son plat sur son site d'étude ou dans un espace prévu à cet effet**

Pôle centre-ville : scénario 5 (*court terme*)

- **Principe et objectifs : Livraison de repas par le Crous sur le site d'études**
- **Action détaillée :**
 - Commande de repas par l'étudiant jusqu'à la veille via le compte Izly (sur le principe des Crous&Go)
 - Livraison des repas par le Crous au sein des établissements
 - A noter, qu'une livraison en liaison chaude (ce qui ne se fait pas à l'heure actuelle puisque les livraisons se font en liaison froide), nécessite des locaux adaptés sur le site destinataire. Par ailleurs, pour diminuer les emballages jetables, un système de vaisselle réutilisable (ou box) serait à prévoir, ce qui nécessiterait également une récupération par le Crous et un temps de plonge supplémentaire
 - Réception sur site, réfrigérateur si distribution en liaison froide, distribution avec comptoir dédié (vérification du code de commande) et donc une personne dédiée
 - Cette action nécessite l'aménagement d'espaces dédiés au sein des établissements pour déjeuner sur place (avec micro-ondes et poubelles dédiées) comme sur de la restauration à emporter
- **Actions complémentaires à activer :**
 - Etude de faisabilité par le Crous au regard des capacités de production actuelles et des moyens de livraison
 - Modèle économique à définir
 - Contributions des établissements à envisager
 - Identification d'espaces complémentaires permettant aux étudiants de se restaurer au sein des locaux de Science Po et de l'ENSA
 - Temps d'échange entre BSB et les autres établissements pour une ouverture des espaces de BSB aux étudiants issus d'autres établissements
 - Quid d'un autre prestataire que le Crous (Desie, ESAT avec une cuisine centre à Chenove) mais dans ce cas, à un tarif plus élevé ? Ce qui nécessiterait un agrément du Crous, ce qui n'est a priori pas possible sur la métropole dijonnaise à date*
- **Délais : court terme – janvier 2024**

*Le Crous peut conventionner via des agréments avec d'autres acteurs de la restauration collective en fonction des territoires mais, à date, cela concerne uniquement les sites d'études situés en zones blanches, sites où le Crous n'est pas implanté, ce qui n'est pas le cas de la Métropole dijonnaise.

Avantages

- Permet de répondre rapidement à la demande des étudiants en centre-ville en proposant une offre au plus près
- Capacité de toucher l'ensemble des étudiants des établissements d'ESR du centre-ville voire les étudiants résidents (si un point de livraison est proposé à la résidence Maret par exemple)
- Possibilité de constituer une offre pour le soir également avec un point de récupération au sein de la résidence Maret par exemple
- Une offre qui peut être temporaire dans l'attente d'une offre physique en centre-ville

Inconvénients

- Volumes de commandes difficile à déterminer à partir de la présente étude
- Capacité d'absorption de ces commandes par des unités de production du Crous déjà quasi-saturées
- Logistique et équipements nécessaires pour le Crous et les établissements d'ESR (en mesure ou non de les assurer ?)

Pôle centre-ville : synthèse des scénarios

N° scénario	Détail	Délais	Coûts d'exploitation (pour 400 repas)	Réponse à l'objectif
1	Cafétéria hyper-centre	Moyen à long terme	- 469 040,00 € (offre assise)	En totalité sous réserve de locaux adéquats
	Cafétéria hyper-centre	Moyen à long terme	- 8 526,00 € (offre snacking)	
2	Cafétéria BSB	Court terme	- 8 526,00 €	Partielle, répond à 50% de la demande, avec peu de chances que les autres étudiants y viennent
2bis	Cafétéria "Cours Fleury"	Court terme	- 38 526,00 €	Partielle, peu de places assises envisageables donc offre à emporter essentiellement
3	Mutualisation	Court terme	Non défini	Partielle, n'offre pas un lieu de restauration dédié mais intérêt à très court terme
4	Food truck	Court terme	Non défini	Très partielle, car nombre de repas distribués limités et offre en moins sur le campus
5	Livraison de repas sur site ESR	Court terme	Non défini	Partielle, nécessite des espaces pour se restaurer au sein des établissements d'ESR

02

Zoom sur le campus Montmuzard



Campus Montmuzard : rappel des éléments de contexte

Année universitaire	Nombre d'étudiants inscrits dans un établissement d'ESR sur le campus	Estimation Nombre d'étudiants présents simultanément au sein des établissements d'ESR du campus*
Rentrée 2021-2022	29757	29607
Projections rentrée 2026 (hypothèse basse)	31510	30810
<i>Différentiel par rapport à 21-22</i>	<i>+1753</i>	<i>+1203</i>
Projections rentrée 2026 (hypothèse haute)	34432	33732
<i>Différentiel par rapport à 21-22</i>	<i>+4675</i>	<i>+4125</i>

- Compte-tenu des prévisions sur les effectifs universitaires et de la stagnation des effectifs de l'Université de Bourgogne, 2 projections d'effectifs ont été réalisées à horizon 2026 :
 - **Une hypothèse basse** intégrant la poursuite d'une stagnation des effectifs de l'UB ce qui se traduirait par **un effectif de 30810 étudiants présents simultanément sur le campus** (soit + 1203 par rapport à la rentrée 21-22)
 - **Une hypothèse haute** intégrant les projections (diapo1)ce qui se traduirait par **un effectif de 33732 étudiants présents simultanément sur le campus** (soit + 4125 par rapport à la rentrée 21-22)

*Estimation à partir d'une hypothèse de 31% des effectifs du CESI (vérifiée par entretien avec la direction, soit 250 étudiants présents simultanément sur site sur les 800 inscrits projetés) et 50% des étudiants du CNAM BFC. A noter que nous n'avons pas pu calculer des taux de présence simultanée des étudiants pour chaque établissement dans le cadre de cette mission. Seule une étude plus poussée sur les effectifs étudiants permettrait de le faire et de mieux prendre en compte les effectifs alternants mais aussi les étudiants en stage tout au long de l'année.

**Hors UFR de Musicologie implantée en centre-ville (232 étudiants ont donc été soustraits du total des effectifs de l'UB en posant une hypothèse de stagnation des effectifs sur cet UFR par rapport à la rentrée 21-22)

Campus Montmuzard : rappel des enseignements du diagnostic

		Nombre moyen de repas ou formules / jour	Nombre moyen d'équivalents repas	Total repas	Ratio Nb moyen de repas / Nbre d'étudiants
Situation actuelle	Année 21-22*	3502	1022	4524	15,28%
	Année 22-23*	3811	1309	5120	17,29%
Projections sur effectifs 2026 à partir de l'offre actuelle et en projet**	Proj. basse 2026 campus (30810 étudiants)	4061	1309	5370	17,43%
	Proj. haute 2026 campus (33732 étudiants)	4061	1309	5370	15,92%

- Pour l'année 2021-2022 (septembre à mars uniquement), **le Crous capte 15,28% de la demande étudiante sur le campus**
- **Un taux qui augmente à 17,30% sur la même période pour l'année universitaire 2022-2023** signe d'une montée en charge importante pour répondre à la demande
- En prenant en compte la situation de l'offre Crous projetée à 2026*, le taux de captation :
 - **Demeurera stable dans le cas d'une hypothèse basse (17,43%)**
 - **Baissera dans le cas d'une hypothèse haute (15,92%)**
- Mais celui-ci ne permettra pas d'atteindre un objectif de couverture des effectifs de 20%⁽¹⁾

*Dans un souci de comparaison, seules les périodes de septembre à mars ont été prises en compte.

**Le projet de cafétéria « L'Auberge » qui devrait ouvrir courant 2026 a été intégré au nombre moyen de repas ou formule distribuées par jour à hauteur de 250 repas par jour.

⁽¹⁾Pour rappel, ce taux de captation moyen a été calculé à partir des ratios habituellement utilisés par les Crous : 10% des effectifs étudiants dans les zones déjà pourvues en offre de restauration (centre-ville notamment) et 30% dans les zones dépourvues d'offres de restauration annexes. Compte-tenu que des offres alternatives existent sur le campus et à proximité, nous avons opté pour un objectif de captation à 20%.

Campus Montmuzard : rappel des enseignements du diagnostic

		Nombre moyen de repas ou formules / jour	Nombre moyen d'équivalents repas	Total repas	Ratio Nb moyen de repas / Nbre d'étudiants
Objectif d'un taux de couverture de 20% des effectifs	Proj. basse 2026 campus (30810 étudiants)	4560	1602	6162	20%
	<i>Différentiel par rapport à situation projetée à 2026 hypothèse basse</i>	+499	+293	+792	
	Proj. haute 2026 campus (33732 étudiants)	4992	1754	6746	20%
	<i>Différentiel par rapport à situation projetée à 2026 hypothèse haute</i>	+931	+445	+1376	

- En se fixant l'objectif de capter **20% des effectifs** sur le campus à l'horizon 2026, cela **nécessiterait la distribution de 6162 à 6746 repas (dont eq. repas) supplémentaires** par rapport à l'offre projetée en 2026*
- Cet objectif représenterait **la distribution de 792 à 1376 repas supplémentaires (dont eq.repas)**
- A partir de la répartition actuelle entre repas ou formules (74% des repas en moyenne) et équivalents repas (26% des repas en moyenne), cela représenterait
 - **499 à 931 repas supplémentaires**
 - **293 à 445 équivalents repas supplémentaires**

Campus Montmuzard : scénario 1 (*moyen à long terme*)

- **Principe et objectifs** : Création d'un nouveau restaurant universitaire sur le campus Montmuzard

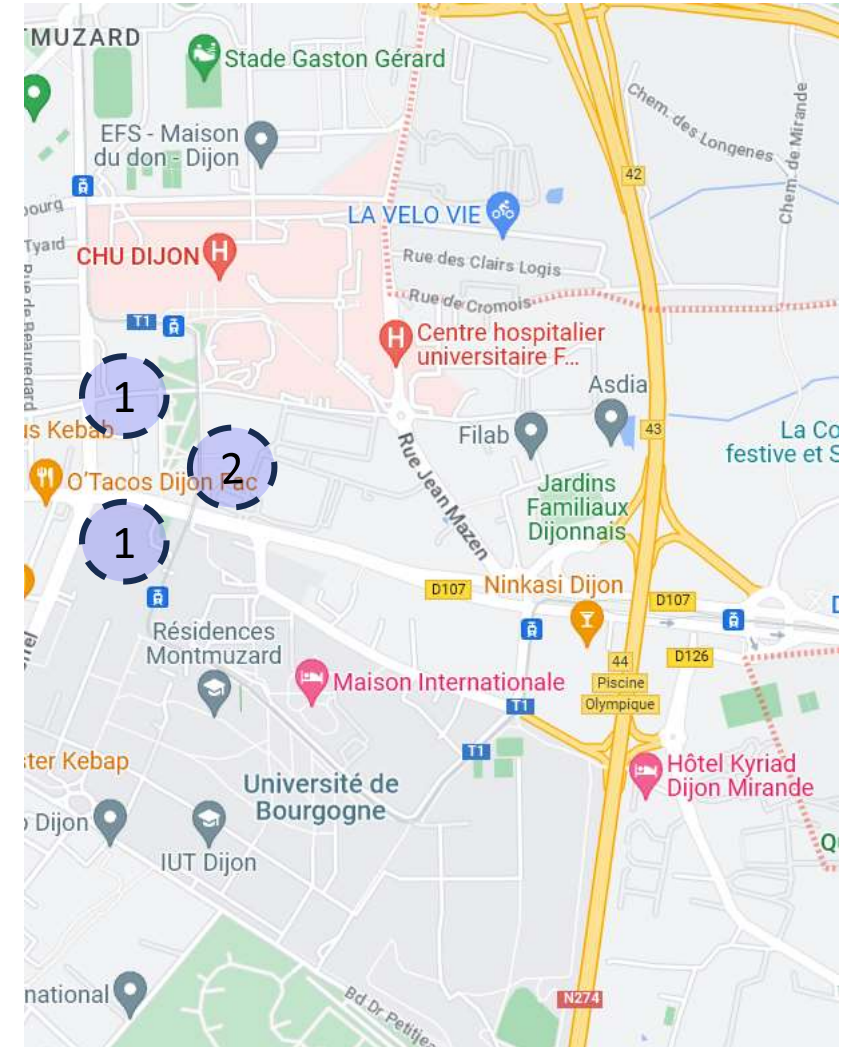
- **Action détaillée** :

- Création d'un RU supplémentaire sur le campus en capacité de servir 500 à 600 repas / jour en moyenne (avec 250 à 300 places assises à partir d'une hypothèse d'un taux de rotation de 2 personnes / places sur l'amplitude horaire proposée) intégrant également de la vente à emporter
- Identification d'une opération immobilière ou d'un foncier pour création d'un nouveau restaurant universitaire :
 - ❖ L'opération pour la construction du Campus Métropolitain 2 prévoit en rdc un espace de restauration de 200m2 qui demeure insuffisant pour répondre à la demande identifiée : autre surface possible?
 - ❖ Des fonciers identifiés à ce stade (sans étude plus poussée) : 2 parkings à l'heure actuelle (1) (mais tout projet de construction devrait prévoir un parking en sous-sol), et un espace le long de la voie de tramway (2).

- **Préconisation complémentaire** : la construction d'un nouveau bâtiment sur le campus pour accueillir un RU pourrait intégrer en étage des espaces pour les étudiants ou de l'offre servicielle en lien avec les différentes installations déjà existantes, au service de la dynamique de vie de campus

- **Actions complémentaires à activer** :

- Approfondissement de la piste du rdc du campus métropolitain 2 si extension envisageable
- Approfondissement des réflexions sur les fonciers identifiés
- Identification de fonciers complémentaires disponible sur le nord du campus si nécessaire
- Estimation des coûts et montage financier



Campus Montmuzard : scénario 1 *(moyen à long terme)*

- **Surface projetée** : 500m2 à 600m2
- **Délais** : moyen à long terme (2 à 5 ans), en fonction des opportunités immobilières à saisir
- **Coût de construction** : non défini, à estimer
- **Projection d'exploitation** :

	Hypothèse 500 repas / jour	Hypothèse 600 repas / jour
Nb de jours d'ouverture ⁽¹⁾	200	200
Nb de repas / jour	500	600
Dépenses annuelles (tout inclus)	832 000,00 €	998 400,00 €
Recettes ⁽²⁾	215 000,00 €	258 000,00 €
Résultat	- 617 000,00 €	- 740 400,00 €

⁽¹⁾Nombre de jours d'ouverture évalué approximativement par rapport à une ouverture de septembre à mai (en partant de l'année 21-22 comme année de référence)

⁽²⁾Calcul des recettes réalisé sur une hypothèse de 50% de repas vendus à 1 euro et 50% de repas vendus à 3,30 euros et prise en compte des ventes dites périphériques (repas non étudiants, boisson, etc.) à partir de modèles d'exploitation du Crous BFC pour une cafétéria de ce type

Campus Montmuzard : scénario 1 (*moyen à long terme*)

- Avantages / Inconvénients du scénario :

Avantages

- Répondre à l'évolution des effectifs sur le nord du campus
- Soulager les unités de production existantes du Crous en créant une nouvelle unité de production
- Améliorer les capacités de production du Crous, permettant de soutenir les offres en cafétéria dont l'offre qui pourrait voir le jour en centre-ville

Inconvénients

- Coût financier
- Disponibilité du foncier (nécessitant une mise à disposition gratuite ou pour une somme symbolique)

Campus Montmuzard : scénario 2 (*court terme*)

- **Principe et objectifs : Améliorer l'accès des étudiants aux cafétérias existantes**
- **Action détaillée :**
 - Changement de nom et de signature pour les cafétérias du campus : elles ne sont plus liées à une composante en particulier
 - Amélioration de la signalétique pour identifier les différentes cafétérias sur le campus et actions de communication dédiées à destination des étudiants
 - Elargissement des horaires d'ouverture des cafétérias : intérêt de mener une expérimentation sur les cafétérias Mansart et IUT en lien avec la nouvelle signalétique à questionner
- **Actions complémentaires à activer** : une nouvelle cafétéria « L'Auberge » est en projet (portage par le Crous et l'Institut Agro Dijon dans une dimension de cafétéria expérimentale). A terme, 200 à 250 repas / jour devraient pouvoir être proposés en complément de l'offre existante sur une grande amplitude horaire. Cafétéria qui proposera des menus en alimentation saine et durable en self et en formule « fast food ».
- **Délais** : court terme pour le travail sur la signalétique et les actions de communication à destination des étudiants à moyen terme (rentrée 2026?) pour l'ouverture du projet de l'Auberge
- **Données chiffrées** : Coût RH à prévoir en cas d'élargissement des horaires de cafétérias et augmentation potentielle du nombre d'équivalents repas distribués. Chiffrage propre pour le projet de l'Auberge (1M d'euros d'investissement au global, montage financier en cours)

Avantages

- **Faire connaître l'ensemble de l'offre existante aux étudiants et leur rappeler que cette offre est accessible à l'ensemble des étudiants**
- **Mieux équilibrer les flux entre les différentes offres de restauration Crous sur le campus**

Inconvénients

- **Capacité de production du Crous à distribuer davantage de repas sur les cafétérias**
- **Impact potentiellement limité**

Campus Montmuzard : scénario 3 (*court terme*)

- **Principe et objectifs : Identification d'espaces au sein des établissements permettant aux étudiants de se restaurer**
- **Action détaillée :**
 - Identifier des espaces au sein des établissements d'ESR permettant aux étudiants de se restaurer sur place avec un repas tiré du sac ou acheté à l'extérieur : halls, espaces de circulation suffisamment larges, salles
 - Aménager ces espaces avec un équipement adéquat (chaises, tables, micro-ondes, poubelles)
 - Envisager des points de récupération au sein de ces espaces dans le cadre du développement d'une offre Crous & Go
 - Entretien de ces espaces à anticiper et notamment l'entretien des micro-ondes
- **Préconisation complémentaire :** Envisager un espace commun aux différents établissements sur le campus ? Ou d'une ouverture de certains espaces existants à l'ensemble des étudiants du campus ?
- **Actions complémentaires à activer :**
 - Expérimentation à mener par l'UB sur une partie de ses composantes
 - Groupe de travail et/ou ressource à identifier au sein des établissements d'ESR pour mener à bien ce travail
- **Délais :** Court à moyen terme pour identifier des espaces complémentaires au sein des établissements et les équiper (6 mois à 1 an)
- **Coûts :** Coût RH pour identifier les espaces, coût lié à l'aménagement des espaces, achats de matériels et coût lié à l'entretien des espaces et équipements.

Avantages

- **En lien avec les évolutions des pratiques et des usages en termes d'alimentation**
- **Des espaces au plus près des étudiants**
- **Solution qui accompagne le développement d'offres à emporter par le Crous et permet de désengorger les structures existantes**

Inconvénients

- **Moyen RH à consacrer à l'identification d'espaces au sein des bâtiments**
- **Coût d'aménagement et d'équipement des espaces pour les établissements**
- **Entretien des espaces et des équipements (micro-ondes notamment) dans la durée**

Campus Montmuzard : scénario 4 (*long terme*)

- **Principe et objectifs : Engager un travail inter-établissement sur la pause méridienne et les débuts/fin de cours**
- **Action détaillée :**
 - Engager une réflexion sur les rythmes étudiants à l'échelle des établissements et dans une logique inter-établissements afin de fluidifier les flux de sortie et d'entrée de cours sur la pause méridienne
 - Une expérimentation pourrait être menée sur certains établissements et/ou composantes de l'Université
 - Pour que l'expérimentation ait un impact mesurable, il faudrait que celle-ci touche a minima ¼ des effectifs présents sur le campus
 - Dans la perspective d'une telle expérimentation, le Crous soutiendrait davantage le créneau entre 13h et 13h30 pour proposer une offre similaire à celle du créneau 12h-13h
- **Actions complémentaires à activer :**
 - Travaux à engager par les établissements d'ESR à l'échelle de leur propre établissement puis en coordination avec les autres établissements du campus. A noter que certains établissements ont déjà engagé cette réflexion
- **Délais** : Long terme (3 à 4 ans)

Avantages

- Fluidifier les flux étudiants sur les sites de restauration en utilisant l'ensemble de l'amplitude horaire proposée
- Améliorer l'accès des étudiants à une offre de restauration sociale
- La coordination inter-établissement sur ce sujet serait un gage d'innovation à l'échelle nationale

Inconvénients

- Travail long et chronophage impliquant des changements d'organisation profonds entrant en interaction avec l'occupation des installations et bâtiments et nécessitant l'acceptation par le corps professoral
- Une expérimentation sur les 1ères années toucherait l'ensemble des établissements et composantes et ne réduirait pas le temps de réflexion nécessaire

Campus Montmuzard : scénario 5 (*court terme*)

- **Principe et objectifs : Mutualisation avec des solutions de restauration collective existante**
- **Action détaillée :**
 - L'Université de Bourgogne a conventionné avec le CHU afin de permettre aux étudiants de l'UFR des Sciences de Santé de pouvoir y accéder. Après conventionnement, le repas est à un tarif de 3,60 euros
 - Existe-t-il un potentiel sur cette offre de restauration pour accueillir davantage d'étudiants ? Cela fait-il sens ?
- **Actions complémentaires à activer :**
 - Echange avec le CHU sur la potentialité d'accueillir davantage d'étudiants
- **Délais** : court terme (4 à 6 mois)
- **Chiffrage** : à déterminer par le CHU, l'Université de Bourgogne et éventuellement d'autres établissements (IRTESS ?)

Avantages

- Faire bénéficier les étudiants d'une offre de restauration existante
- Convention déjà en cours entre l'UB et le CHU permettant d'accéder à des repas complets à 3,60€
- Solution pouvant être rapidement mise en place (sur réserve de l'accord du CHU) et n'être que temporaire

Inconvénients

- Tarification plus élevée qu'au Crous (3,60€ vs 3,30€ et 1€)
- Offre non dédiée, public étudiant non prioritaire
- Public étudiant non prioritaire sur cette offre
- Offre non dédiée
- Elargissement à des étudiants hors Santé a-t-il un sens ?

Campus Montmuzard : scénario 6 (*court terme*)

- **Principe et objectifs : Développer des offres Crous alternatives**
- **Action détaillée :**
 - Développer une offre Crous & Go :
 - ❖ Offre qui permet de commander son repas et de le retirer sur un point fixe
 - ❖ Suite à la crise sanitaire, ce modèle s'est répandu dans plusieurs Crous en France, certains l'ayant pérennisé
 - ❖ Le CROUS BFC devrait réaliser un test de cette solution dans le courant de l'année universitaire 2023-2024 (mais a priori pas fléché sur un territoire en particulier à ce stade
 - ❖ Cette piste nécessite des espaces accessibles pour pouvoir se restaurer sur le site d'études
 - Développer des offres en libre-service :
 - ❖ Proposer une offre complémentaire avec des plats à faire réchauffer
 - ❖ En fonction de l'espace disponible, possibilité d'ajouter des micro-ondes et places assises mais offre qui a vocation à être emportée
 - ❖ Cette piste nécessite des espaces accessibles pour pouvoir se restaurer sur le site d'études et/ou à proximité du point en libre-service
 - ❖ Offre en libre-service déjà existante au sein de la cafétéria Gabriel



Campus Montmuzard : scénario 6 (*court terme*)

- **Actions complémentaires à activer :**
 - Déterminer les capacités de production du Crous en la matière
 - Identifier des points de livraison pour le service Crous & Go et anticiper les aménagements nécessaires
 - Identifier des espaces propices à l'installation d'espaces en libre-service sur le campus
- **Délais :** court terme (6 mois à 1 an), en fonction du souhait de développer ce type d'offres et des capacités de production pour alimenter ces 2 offres
- **Chiffrage :** à déterminer par le Crous si pistes retenues (achat des équipements, aménagements, RH, etc.)

Avantages

- Ces offres alternatives sont en lien avec les habitudes de consommation actuelles, particulièrement appréciées par les publics jeunes
- Des offres en mesure de répondre aux besoins des étudiants le midi et éventuellement le soir
- Horaires d'accès élargis pour le libre-service
- Possibilité de proposer un choix de plats à réchauffer et pas uniquement du snacking
- Offres alternatives qui peuvent rapidement être mises en place

Inconvénients

- Solution dépendante de la capacité des établissements à mettre à disposition des espaces permettant aux étudiants de se restaurer et de faire réchauffer leur repas
- Capacités du Crous à produire des repas pour répondre à la demande sur ces offres alternatives compte-tenu d'unités de production déjà quasi-saturées
- Coûts supplémentaires à envisager pour la solution Crous&Go (livraison, emballages) alors que des offres à emporter existent déjà sur le campus

Campus Montmuzard : synthèse des scénarios

N° scénario	Détail	Délais	Coûts d'exploitation (pour 500 repas)	Réponse à l'objectif
1	Création d'un RU	Moyen à long terme	- 617 000,00 €	En totalité sous réserve de locaux ou de fonciers disponibles
N° scénario	Détail	Délais	Coûts	Réponse à l'objectif
2	Améliorer l'accès aux cafétérias	Court terme	A définir	Partielle, permettrait de désengorger les RU mais impact très limité
3	Espaces de restauration au sein des établissements	Court terme	A définir	Partielle, sous condition de développer de l'offre à emporter (Crous&Go, libre-service, chaîne express, etc.)
4	Travail inter-établissements sur la pause méridienne	Long terme	A définir	Partielle, permettrait de fluidifier les flux au niveau des structures existantes mais nécessite un travail de longue haleine pour les établissements
5	Mutualisation	Court terme	A définir	Très partielle, intérêt à interroger compte-tenu de la cible du self du CHU
6	Développement d'offres alternatives	Court terme	A définir	Partielle, nécessite des espaces pour se restaurer au sein des établissements d'ESR

03

Synthèse et recommandatio ns

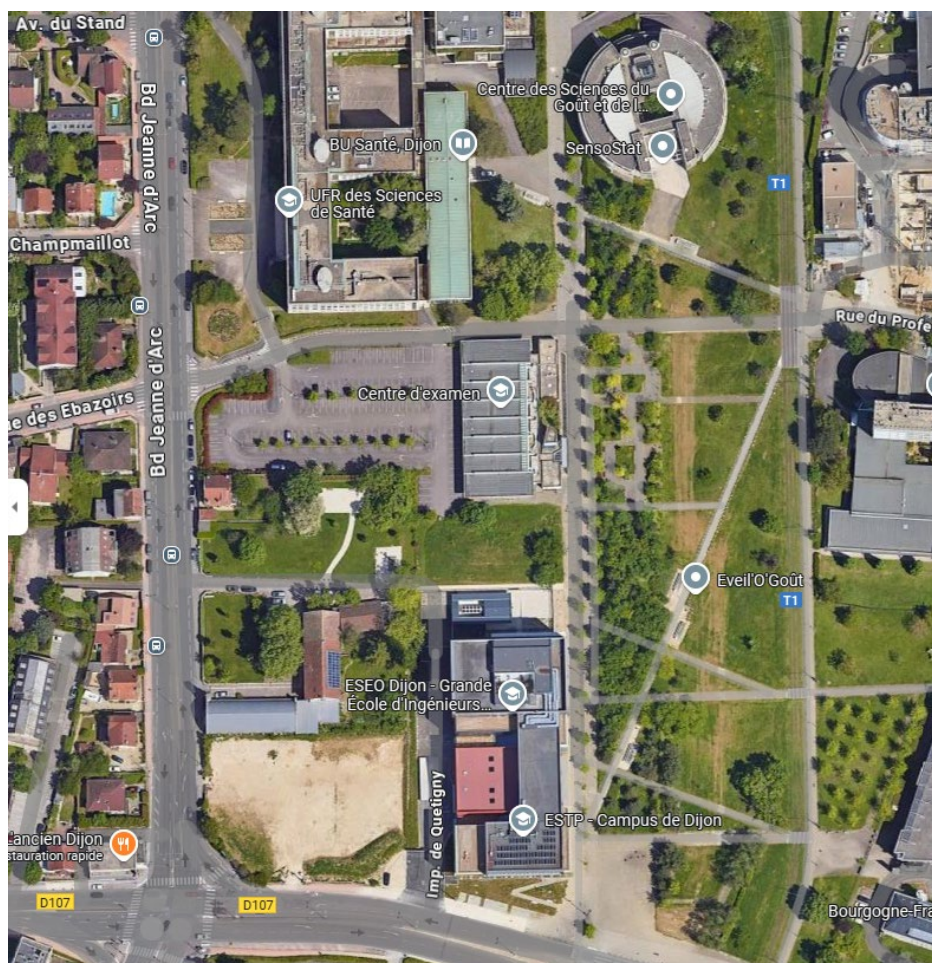


- Pour répondre complètement aux besoins identifiés dans le cadre de cette étude, 2 scénarios se détachent :
 - **La création d'une cafétéria dans l'hyper-centre de Dijon** (pour une capacité de 300 à 400 repas distribués par jour) pouvant également accueillir un tiers lieu dédié à la vie étudiante, dans une logique de lieu totem
 - **La création d'un restaurant universitaire sur le campus Montmuzard** (pour une capacité de 500 repas distribués par jour)
- La question de la restauration étudiante à Dijon doit bénéficier **d'une approche globale**. En ce sens les 2 scénarios évoqués ci-dessus sont fortement liés : compte-tenu de la quasi-saturation des unités de production du Crous, seule la création d'**une nouvelle unité de production** (avec le RU) pourrait permettre à la fois de proposer une nouvelle offre sur le campus et en centre-ville tout en soulageant les unités de production actuelles
- L'ensemble des autres scénarios évoqués peuvent permettre d'apporter des réponses à court ou moyen terme mais uniquement partielles et pas totalement satisfaisantes. Il faut cependant noter que **tous ces scénarios se heurtent à la capacité actuelle des unités de production du Crous** à répondre aux besoins, ce qui, là aussi, légitimise la création d'une nouvelle unité de production sur le campus
- Quel que soit le ou les scénario(s) retenu(s) et compte-tenu que ces derniers sont fortement liés entre eux, **le portage partenarial sera un facteur clé de succès**, nécessitant des échanges réguliers entre métropole, Crous et établissements d'ESR.



ARWYTEC

RESTAURANT CONCEPTEUR @ BUREAU D'ÉTUDE GRANDE CUISINE



CONSTRUCTION D'UN RESTAURANT UNIVERSITAIRE SUR LE CAMPUS DE MONTMUZARD - DIJON

PRE-PROGRAMME

Mars 2025

INTERVENANTS

	VAUSSANVIN Jacques – Directeur adjoint Espace public et cadre de vie CAROLA Ludivine – Cheffe de projet service Territoires et projets FORTUNATO Julia – Alternante service Territoires et projets CHALUMEAU Benjamin – Chef de projet service Territoires et projets
	HENRY Olivier – Directeur des opérations HERLEDAN Delphine – Cheffe de projet
	M'RABET Jérôme – Directeur site Dijon BRAUN Olivier – Directeur unité de gestion pôle restauration BOURDIN Didier – Directeur de la restauration CISLAGHI Romuald – Coordonnateur restauration CROUS BFC
	KASKASSIAN Pierre AMO Bureau d'étude Programmiste - spécialisé en restauraconception
	VINCENT REY Architecte D.P.L.G. urbaniste paysagiste Architecte conseil de l'état

1	CONTEXTE	6
2	PRESENTATION	6
2.1	BESOINS	6
2.2	Evolution de l'offre	6
2.3	Principe de fonctionnement retenu	7
2.4	Capacité d'accueil du restaurant et points de restauration rapide	7
2.5	Les pôles retenus	8
2.6	Prestations alimentaires	8
2.7	Schéma fonctionnelle	9
2.8	Tableau de surface	Erreur ! Signet non défini.
3	PROGRAMME FONCTIONNEL DE LA CUISINE	12
3.1	Situation	12
3.2	Les accès	12
3.3	Stationnements	12
3.4	Aire de Livraison	13
3.5	Circuit denrées brutes	13
3.5.1	Livraison – dé cartonnage	13
3.5.2	Local Poubelle Réfrigéré	14
3.5.3	Stockage	14
3.6	Circuit denrées Zones préparation préliminaires	15
3.6.1	Déboîtage - Dessouvidage	15
3.6.2	Légumerie	15
3.6.3	Chambre froide de jour - Température +1°/+3°C	16
3.7	Circuit denrées Zones Production	16
3.7.1	Sas propre	16
3.7.2	Préparations froides	16
3.7.3	Chambre froide - produits finis- Température +1°/+3°C	16
3.7.4	Cuisson	16
3.7.5	La plonge batterie	17
3.8	Laverie - Vaisselle et Stockage propre	17
3.9	Allotissement et expédition	Erreur ! Signet non défini.
3.9.1	Allotissement	Erreur ! Signet non défini.
3.9.2	Expédition	Erreur ! Signet non défini.

3.10	Le circuit du personnel.....	18
3.10.1	Le Bureau du Chef.....	18
3.10.2	Le Bureau du Magasinier.....	18
3.10.3	Bureau Administration.....	18
3.10.4	Local Ménage.....	18
3.10.5	Les vestiaires / sanitaires et local linge.....	18
3.11	Zone Self-service.....	19
3.11.1	Hall d'accueil et Sanitaires.....	19
3.11.2	Self-service.....	19
3.12	Zone Cafétéria.....	20
3.12.1	Hall d'accueil.....	20
3.12.2	Salle à manger.....	20
3.13	Locaux techniques.....	21
3.14	Les circulations.....	21
4	ANALYSE DU SITE _ECHELLE ETENDUE.....	22
5	ANALYSE DU SITE _ECHELLE PROCHE.....	23
5.1	RELEVÉ PHOTOGRAPHIQUE.....	23
5.2	DESCRIPTIF DU SITE.....	28
5.3	RESEAUX.....	29
6	PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU PROJET.....	30
6.1	PRESCRIPTIONS REGLEMENTAIRES - PLU.....	30
6.2	PRESCRIPTIONS RELATIVE AUX ECO-CONDITIONS DE LA REGION BFC	
	34	
7	EXIGENCES GENERALES LIEES A LA CONCEPTION.....	36
8	LE PARTI CONCEPTUEL DE LA RESTAURATION.....	50
8.1	Attente en termes d'ergonomie et d'hygiène.....	50
8.2	Hygiène.....	50
8.3	RAPPEL DE LA REGLEMENTATION SANITAIRE.....	50
8.4	Confort acoustique.....	51
8.4.1	Confort acoustique dans les locaux de cuisine.....	51
8.4.2	Confort acoustique dans les bureaux.....	52
8.4.3	Confort acoustique dans les salles à manger et le hall.....	52
8.4.4	Nuisances acoustiques au voisinage.....	52
8.5	Confort visuel.....	53
8.6	Attente en terme énergétique.....	53

9	Spécificités lots techniques et architecturales.....	54
9.1	VRD Gros œuvre – Clos et couvert.....	54
9.1.1	VRD	54
9.1.2	Infrastructure.....	54
9.1.3	Structure – Gabarits d'accès	54
9.1.4	Menuiseries extérieures	55
9.1.5	Etanchéité.....	55
9.2	Lot architecturaux.....	55
9.2.1	Revêtement de sols et murs.....	55
9.2.2	Menuiseries intérieures et serrurerie	57
9.2.3	Cloisons	58
9.2.4	Plafond.....	59
9.2.5	Peinture	59
9.2.6	Nettoyages de mise en service	59
9.3	Raccordement aux réseaux	60
9.4	Lots techniques CVC	60
9.4.1	Chauffage, rafraîchissement et ventilation	62
9.4.2	Rafraîchissement spécifique	65
9.4.3	Désenfumage.....	65
9.5	Lot technique Plomberie et équipements sanitaires	66
9.5.1	Hypothèses et bases de calcul.....	66
9.5.2	Accessibilité des réseaux.....	68
9.5.3	Alimentation et distribution	68
9.5.4	Evacuation	69
9.5.5	Equipements sanitaires.....	70
9.6	Lot Technique / Courants forts et faibles	73
9.6.1	Courants forts	73
9.6.2	Courants faibles	81

1 CONTEXTE

L'étude sur la restauration étudiante de 2023 à montrer le besoin d'une offre en centre-ville, et également la saturation des restaurants universitaires du campus.

Dans cette optique, il a été décidé de s'adjoindre les compétences d'un AMO restauration pour la programmation du projet de création d'un restaurant universitaire sur le campus de Montmuzard.

Le présent document permet de présenter la première phase d'étude, le Préprogramme permettant de mettre en articulations les enjeux, demandes et attentes des utilisateurs et du maître d'ouvrage en face des contraintes du site.

2 PRESENTATION

2.1 BESOINS

L'objectif sera de prévoir un restaurant novateur, différent et proposant une offre alimentaire diversifiée.

Le bâtiment sera prévu sur 2 niveaux, avec une surface utiles totale de l'ordre de 1100 m² (hors extérieure, terrasse et locaux techniques).

La cuisine devra permettre la production de 1000 repas jour, avec 750 repas pris sur place dans une SAM permettant l'accueil de 250 places assises.

Une restauration rapide type cafétéria permettra une offre de sandwich, et de boissons chaudes et froides.

2.2 Evolution de l'offre

Les rythmes alimentaires changent que ce soit pour les étudiants comme pour le reste de la population.

Il s'agit aujourd'hui de proposer une offre répondant à ces évolutions et nouveaux besoins, car le principe même de la restauration évolue, que ce soit :

- **Au niveau de l'offre en elle-même** : les offres de restaurations complémentaires à un self traditionnel ont tendance à fortement évoluer (sandwicherie, snacking, saladeriez, box,). De plus, la restauration rapide est ancrée dans nos habitudes alimentaires.

- **Au niveau du temps** : évolution de la pause méridienne. Les étudiants ont de moins en moins de

Temps pour déjeuner. La restauration "rapide" est donc un atout, et elle permet de consommer son repas "sur le pouce" ou de prendre son déjeuner "à emporter".

- **Au niveau du lieu de consommation** : les étudiants recherchent un lieu multifonctions avec des

Horaires adaptés à leurs besoins : la déstructuration des repas et le manque de temps incitent les

Étudiants à se rapprocher d'une restauration ouverte sur une large plage horaire dans un lieu "multifonctions".

2.3 Principe de fonctionnement retenu

Il s'agit d'une restauration de **1.000 repas** conçue à partir d'une surface utile de **1100 m²** répartie en 3 grandes zones :

- **2 grands espaces de consommation**
- **2 zones de distribution** (self-service, cafétéria)
- Une **zone « cuisine »** de production et d'assemblage.

La cuisine de production et d'assemblage préparera l'ensemble des prestations pour les repas, qu'elle livrera à chacun des pôles de distribution, avec la possibilité à terme de livrer également les sandwicheries gérées par le CROUS dans la ville.

- Pôle de restauration à table :
 - 750 repas/jour en point de vente self-service
- Pôle de restauration en continu :
 - 150 repas/jour en point de vente "cafétéria"

2.4 Capacité d'accueil du restaurant et points de restauration rapide

- 750 convives/jour
- 5 jours sur 7
- Horaire du personnel : 6h00 - 18h00
- Ouverture prévisionnelle du pôle restaurant à table (self-service) : 11h30-14h30
- Ouverture prévisionnelle du pôle restauration en continue :
07h30-19h00
- Typologie restauration : 80% étudiants et 20% administration et enseignants
- Salles à manger, de l'ordre de 250 places assises taux de rotation de 3

- Les temps moyens à prendre en compte sont les suivants :
 - Composition du plateau en distribution self-service : 4 à 5 min
 - Composition du repas à la cafétéria : 2 à 3 min
 - Prise de repas : 20 à 30 mn

2.5 Les pôles retenus

Restauration à Table situé en R+1

- **Le point de vente "self-service"**

La distribution se décompose en 2 pôles chauds en distribution linéaire et parallèles afin, avec 2 caisses en bout de chaque ligne. Les préparations froides sont également présentées en vitrines dans le linéaire, avec un complément rappel via des saladbar.

Le point de distribution des plateaux et couverts se situe en entrée de self.

Ce pôle permet le service en vaisselle porcelaine. Les repas sont forcément pris sur place, avec dépose de la vaisselle à la laverie avant de sortir.

On peut trouver aux postes chauds, des plats du jour, des légumes, "cuisine du monde", cassolettes, des pizzas, des pâtes ou encore une grillade / frites. C'est le pôle qui présente le plus de choix et où l'on peut se composer un plateau avec un repas complet traditionnel.

Restauration en continue situer en RDC avec service intérieure et extérieure direct

- **Le point de vente "cafétéria"**

Le pôle cafétéria est un pôle où le client vient commander son repas à emporter, ou à prendre sur place sur des mange debout. Cet espace se trouve dans le hall d'accueil du bâtiment et permet également aux convives de prendre une boisson chaude en sortie du self.

Les prestations de ce pôle sont servies en contenants jetables.

Dans ce pôle, on trouve des sandwiches, froids ou chauds (panini...), des quiches, des salades, des potages, des parts de pizzas ou de tartes, le plat du jour, ainsi que des pâtisseries, viennoiseries, des boissons chaudes et froides...

2.6 Prestations alimentaires

Les prestations alimentaires du self-service

Ce restaurant est doté d'une production et d'une distribution en self linéaire et il proposera un espace de consommation :

La zone distribution sera équipée de :

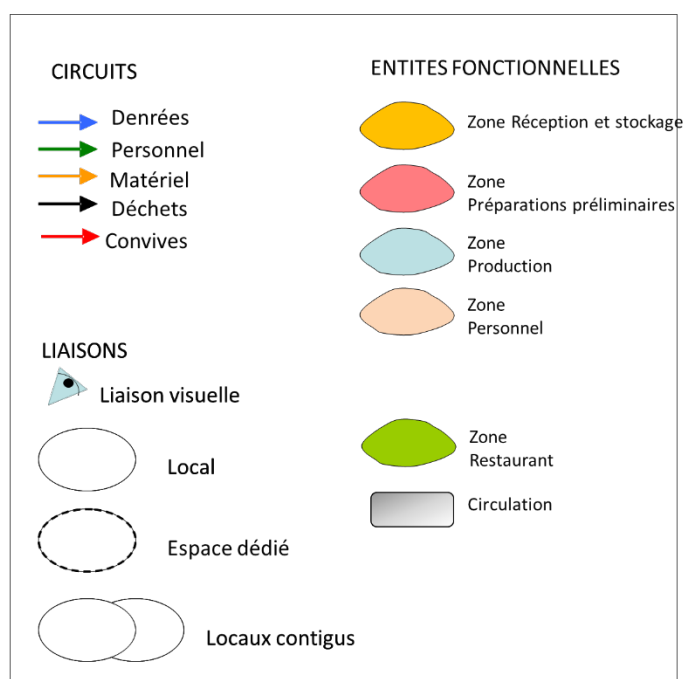
- ❖ 2 linéaires identiques permettant de proposer :
 - Plats du jour,
 - Grillades-frites en compléments du plat du jour

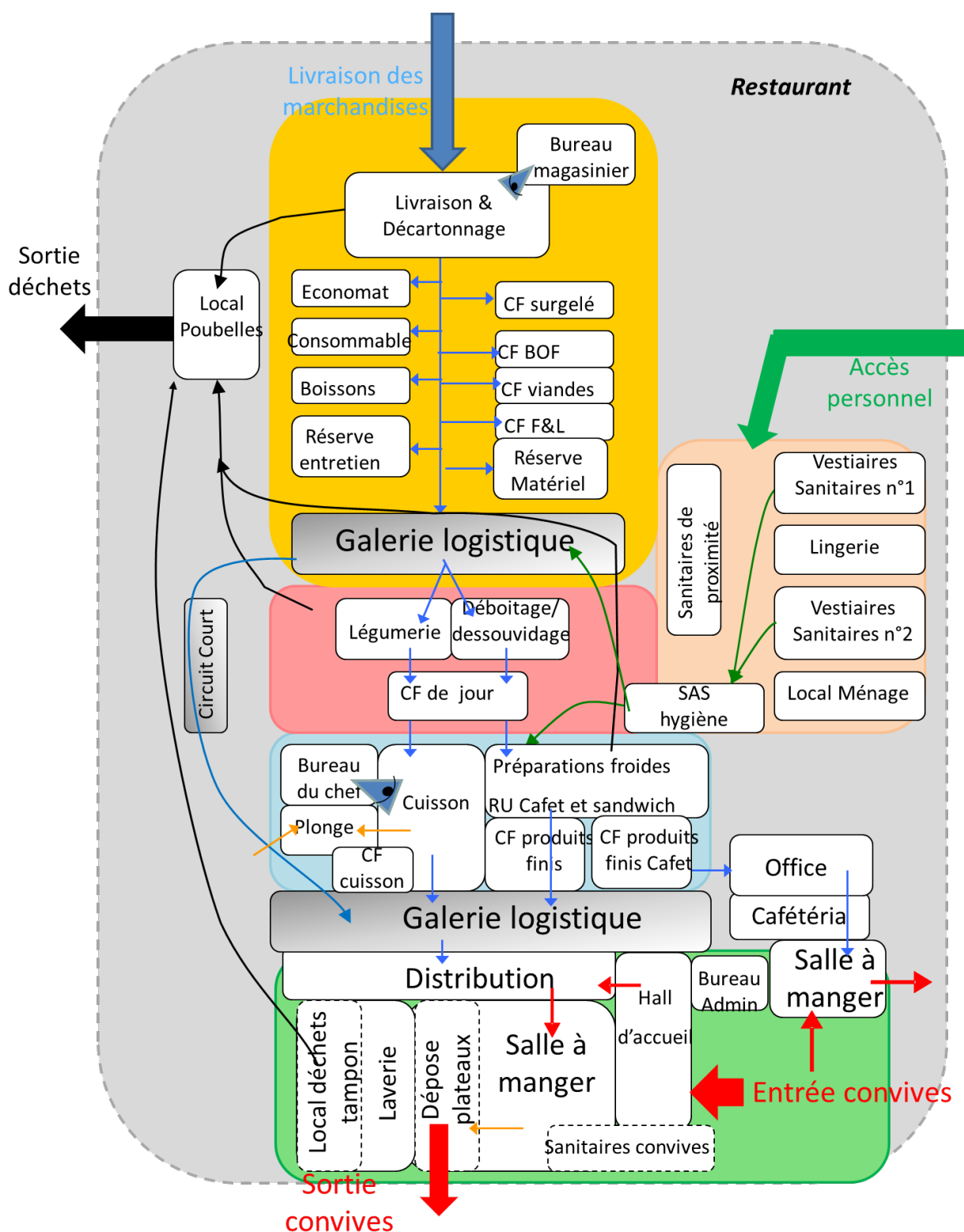
- ❖ 1 salad'bar : meuble froid sur lequel les entrées sont présentées en saladiers
- ❖ 1 dessert bar : meuble froid sur lequel les desserts et entremets sont présentés en saladiers / au plat

Deux points d'encaissement sont prévus pour assurer le paiement des 750 repas servis quotidiennement.

2.7 Schéma fonctionnelle

Légende





2.1 Tableau de surface

REP.	DÉSIGNATION	S. UTILES PROGRAMME m²	Température de consigne	COMMENTAIRES	ETAGE		
					RDC	R+1	Terrasse
CUISINE PRODUCTION 500 repas Scramble +250 repasKfet - capacité de production de 750 repas jour							
APPROVISIONNEMENTS ET STOCKAGES AMONT		170			170	0	0
1.1	Livraison & Décartonnage	15	10 - 12 °C	Prévoir zone livraison cour de service pour 19 tonnes	15		
1.2	Bureau magasinier	9			9		
1.3	Local Poubelle	28			28		
Stockages froids		45			45	0	0
1.4	CF Viandes	10			1- 3°C	10	
1.5	CF Fruits et légumes	10	1- 3°C	10			
1.6	CF BOF	10	1- 3°C	10			
1.7	CF Surgelés	15	- 20 °C	15			
Stockages neutres		73		73	0	0	
1.8	Économat	23		23			
1.9	Consommable	15		15			
1.10	Boissons	15		15			
1.11	Réserve produits d'entretien	10		10			
1.12	Réserve matériels	10		10			
PRÉPARATIONS PRIMAIRES		36			36	0	0
2.1	Déboitage - Dessouvidage	12	1- 3°C		12		
2.2	Légumerie	12			12		
2.3	CF Produits Jour	12			12		
LOCAUX DE PRODUCTION		160			160	0	0
3.1	Sas hygiène accès zones propres	8	10 - 12 °C	incluant chambre froide produit en cours utilisation Préparation froide prévue dedans	8		
3.2	Cuisson / Conditionnement chaud	60			60		
3.3	Préparations froides / Conditionnement froid	32			32		
3.4	Bureau du chef	10			10		
3.5	Chambre froide produits finis RU	5	1 - 3°C		5		
3.6	Chambre froide produits finis Kfet	5	1 - 3°C		5		
3.7	Plonge - stockage batterie propre	30			30		
3.8	Prépa froide cafétéria	10	10 - 12 °C		10		
					366	0	0
PERSONNEL - ADMINISTRATION		80			80	0	0
4.1	Vestiaire - sanitaire du personnel n°1	22	accessible depuis le hall d'accueil et guichet		22		
4.2	Vestiaire - sanitaire du personnel n°2	22		22			
4.3	Bureau administration	8		8			
4.4	Sanitaire de proximité (PMR)	4		4			
4.5	Local ménage	6		6			
4.6	Lingerie (stock linge)	18		18			
CIRCULATIONS VERTICALES		40			20	20	0
	Escalier monumental double	30			15	15	
	Ascenseur cuisines convives	10			5	5	
					120	100	20
SOUS TOTAL CUISINE S.U.					486	466	20
SELF SERVICE							
		610			59	551	0
5.1	Hall d'accueil	60	Avec guichet et mutualisable avec la SAM KFET un sanitaire PMR, un second sanitaire, 2 urinoirs et 3 lavabos un sanitaire PMR, 2 sanitaires supplémentaires, et 3 lavabos intégration d'une chambre froide de 5m² 250 places assises - 1,2 m²/place - 2 rotations Espace ouvert sur la salle à manger	30	30		
5.2	Sanitaires convives hommes	12		12			
5.3	Sanitaires convives femmes	12		12			
5.4	Distribution (scramble)	130				130	0
5.5	Salle à manger	300				300	0
5.6	Dépose plateaux	10				10	0
5.7	Laverie	70				70	0
5.8	Local déchets tampon laverie	5				5	0
5.9	Local ménage	6				6	0
5.10	Sanitaire de proximité agents	5			5		
SOUS TOTAL SELF SERVICE S.U.					610	59	551
KFET							
		44			44	0	0
6.1	Office	12	20 mange debout		12		
6.2	Comptoir vente Kfet	12		12			
6.3	Salle à manger	20		20			
SOUS TOTAL KFET					44	0	0
SYNTHESE CUISINE ET RESTAURANT							
TOTAL SURFACES UTILES		1 140			569	571	0

Proposition de répartition par niveau.

Surface hors Roof Top et hors locaux techniques

3 PROGRAMME FONCTIONNEL DE LA CUISINE

3.1 Situation

L'entrée du bâtiment pour les convives se fera depuis le mail piéton/

L'entrée du personnel se fera coté logistique, via le boulevard Jeanne d'Arc.

3.2 Les accès

Toute la logistique du restaurant et des points de ventes seront rendus indépendants en termes de fonctionnement du reste du site.

Les accès logistiques à partir du Deck sont proscrits.

Une attention particulière sera donnée aux accès, qu'il conviendra de différencier :

- Un accès pour les convives clairement identifiables.
- Une sortie des convives, différenciés de l'entrée pour éviter le croisement des flux
- Accès des livraisons, en extérieur mais couvert
- Accès du personnel de restauration par badge
- Evacuation des déchets

Les locaux de réception-décartonnage, d'expédition et le local déchet seront obligatoirement au rez-de-chaussée, avec un accès sur l'extérieur de plain-pied.

L'ensemble des locaux de stockages, vestiaires, bureaux, production de la cuisine positionnée de préférence au rez-de-chaussée.

La cuisine sera sur 2 niveaux différents maximum, superposé, avec un lien vertical.

La distribution, la SAM, et la laverie sont positionnés en R+1.

Le hall d'accueil se découpe sur 2 niveaux.

La cafétéria sera intégrée au hall.

La toiture du bâtiment doit permettre la mise en place d'une terrasse rooftop aménageable pour accueillir des convives pour des évènements.

3.3 Stationnements

Stationnement vélo

Des stationnements vélos devront être prévus, sécurisés et abrités conformément aux règles du PLUI HD. Leur nombre devra être justifié en fonction des besoins.

Stationnement VP

Le nombre de places n'est pas réglementé dans le PLUI HD (à justifier en fonction des besoins du projet). Le CROUS souhaite pouvoir disposer de 8 places de stationnement (pour rappel, 12 à 15 agents sur site).

Dijon Métropole rappelle que le site est bien desservi en transports en commun et qu'en égard à la superficie du terrain, une mutualisation avec le parking existant devra être recherchée.

3.4 Aire de Livraison

Une aire de livraison devra être matérialisée. Cette aire de livraison sera au même niveau altimétrique que les locaux de restauration.

Le restaurant devra disposer d'une "aire de livraison" pour les flux logistiques du restaurant. Celle-ci devra permettre les opérations de livraison des marchandises et enlèvement des déchets à l'abri des intempéries, au minimum un auvent sera à prévoir. La distance entre cette aire et les locaux de "livraison/dé cartonnage" ne saurait être supérieure à 5m.

- Véhicules de livraison :
 - Prévoir emplacement pour 1 véhicule
 - Horaire de livraison : 6h00 - 10h00
 - Type PL 19 tonnes sans remorque
 - Type camion 3,5 ou 5 tonnes
- Camion de curage
- Camion enlèvement des déchets
- Gabarit camion considéré :
 - Longueur 15 m
 - Largeur 3 m
 - Rayon de braquage 12,5 m
 - Hauteur 4,10 m

3.5 Circuit denrées brutes

3.5.1 Livraison – dé cartonnage

Ce local dispose d'une porte sectionnelle grande largeur ouvrant sur l'extérieur.

Les produits livrés sont vérifiés qualitativement et quantitativement dans cette zone.

Les approvisionnements se feront le matin et la sortie des déchets se fera l'après-midi après la fin du service.

Les approvisionnements sont débarrassés des cartons, surfilms et palettes puis répartis dans leurs lieux de stockage, neutres ou réfrigérés.

Les surfilms sont évacués vers le local déchet situé à proximité.

3.5.2 Local Poubelle Réfrigéré

Le local poubelle est rafraîchi à 10 -12°C.

Ce local centralise les déchets de l'ensemble du restaurant. Il sera en relation directe avec l'espace de réception-dé cartonnage. Il permettra le stockage des emballages vides, cartons, palette ainsi que des déchets fermentescibles issus de la production et de la laverie et qui seront évacués en sacs hermétiquement fermés directement vers ce local. Pour le respect de la marche en avant, l'évacuation pourra être différée dans le temps.

Le projet prévoit le tri sélectif des déchets. Le local sera dimensionné en conséquence. Il sera suffisamment grand pour pouvoir accueillir ultérieurement des bacs de tri des déchets fermentescibles.

Le titulaire pourra également proposer de scinder ce local en deux (un local à température ambiante et un local à température dirigée 10-12°C afin de stocker les déchets selon leur nature).

Le local poubelle, rafraîchi à +10°C/+12°C, stocke les déchets d'origine organique, les cartons, boîtages, et verres.

L'évacuation des déchets organiques s'effectue dans le cadre d'une filière bio déchets organisée. Ce local devra être correctement dimensionné afin de permettre la rotation et la circulation des containers et un enlèvement bi- hebdomadaire des déchets.

Ce local est équipé d'un poste de lavage et de désinfection d'un broyeur et d'un désinsectiseur.

Il conviendra de prévoir une porte double battant sur l'extérieur et une porte de grande largeur sur l'intérieur.

Ce local sera isolé thermiquement.

Capacité de stockage :

- Bacs biodéchets (2* 240 litres et 2 *120litres)
- Bacs OM (1*660 L et 1 * 240 L)
- Bacs recyclables (6 * 660 litres)

Le matériel devra cependant être adapté en raison des contraintes sécuritaires du ramassage des OM (pas de marche arrière) : cela suppose un enlèvement des bacs déportés sur l'avenue la plus proche et partant la nécessité de motoriser les personnels du CROUS (tire pale électrique par exemple).

Dijon métropole a indiqué que le service de ramassage des déchets souhaite une aire de présentation sur le boulevard Jeanne d'Arc ; les camions bennes à OM ne pouvant circuler sur le parking. Cela nécessitera pour le personnel du CROUS de moyens motorisés pour apporter les bacs sur l'aire de présentation les jours de collecte.

3.5.3 Stockage

Les chambres froides permettent de stocker l'ensemble des produits frais en respectant les séparations nécessaires et les températures pour chaque gamme de produit, à savoir :

- Chambre froide viandes +1/+3°C formant sas de décongélation à la chambre froide négative.
- Chambre froide fruits et légumes hors tubercules +1/+3°C.
- Chambre froide B.O.F +1/+3°C.
- Chambre froide surgelés -20°C (sol isolé en décaissé)

Un économat permet le stockage de l'épicerie et des produits secs alimentaires.

Une réserve consommable permet le stockage des produits jetables.

Une réserve boisson permet stockage des boissons.

Les produits d'entretien et les produits lessiviels sont stockés dans un local spécifique.

Une réserve matériel permet stockage des équipements en maintenance.

3.6 Circuit denrées Zones préparation préliminaires

3.6.1 Déboîtage - Dessouvidage

Cette zone se décompose en deux postes de travail : le déboîtage et le dessouvidage. Il permet :

- Le lavage des boîtes et des poches
- Le rinçage
- L'ouverture : Les boîtes et poches sont ouvertes, et le contenu égoutté si nécessaire.

Après déboîtage, les produits sont envoyés sur échelles dans la chambre froide de jour, à +3°C avec thermomètre enregistreur.

Ce local est équipé d'un poste de lavage et de désinfection.

Ce local devra bénéficier de lumière naturelle.

3.6.2 Légumerie

Cette zone se décompose en plusieurs postes de travail organisés de manière progressive.

- Épluchage des légumes
- Lavage légumes -Essorage salade.
- Rinçage

Les fruits et légumes sont nettoyés, débarrassés des parties non consommables.

Après préparations, les légumes sont transférés dans la chambre froide de jour, à +3°C avec thermomètre enregistreur.

Ce local est équipé d'un poste de lavage et de désinfection.

Ce local devra bénéficier de lumière naturelle.

3.6.3 Chambre froide de jour - Température +1°/+3°C

Les denrées après prétraitements y sont stockées.

Cet équipement est suffisamment dimensionné pour permettre une déconnexion des phases de travail et limiter le passage des personnels de la zone propre (production) à la zone « sale » (pré traitement).

Le déconditionnement est réalisé à l'avance afin que l'ensemble des produits soit disponible à la production.

3.7 Circuit denrées Zones Production

3.7.1 Sas propre

Cette zone doit permettre aux agents d'accéder à la zone de production depuis leur vestiaire.

Cette zone permettra la distribution des zones de productions et constituera le « sas propre ».

Deux accès distincts seront possibles.

L'un vers la zone "réception-économat" (zone souillé), un autre vers la zone de production (zone propre).

3.7.2 Préparations froides

Les denrées prétraitées sont sorties de la chambre froide de jour.

Le local préparations froides est rafraîchi à 10 -12°C et est équipé pour ces différentes fonctions :

- Tranchage.
- Découpe de légumes.
- Élaboration des hors d'œuvre et entrées.
- Dressage des prestations.

Les denrées une fois élaborées sont stockées sur échelles gastronomes en chambre froide produits finis avant d'être acheminées dans les stockages réfrigérés des zones de distribution.

Ce local est équipé d'un poste de lavage et de désinfection.

Ce local devra impérativement bénéficier de lumière naturelle.

3.7.3 Chambre froide - produits finis- Température +1°/+3°C

Les denrées après traitement y sont stockées.

Cet équipement est situé entre la zone de production et la zone de distribution.

3.7.4 Cuisson

La production des plats cuisinés s'effectue avec des équipements permettant la réalisation de tous les types de cuisson (rôtir, braiser, pocher, griller ...).

Pour certaines cuissons longues, une cellule de descente en température ainsi qu'un stockage réfrigéré sont prévus à cet effet.

Une partie des prestations chaudes sont stockées en étuves mobiles pour la distribution

Ce local est équipé d'un poste de lavage et de désinfection.

Ce local devra impérativement bénéficier de lumière naturelle.

3.7.5 La plonge batterie

Local en liaison directe avec la zone de cuisson et la zone de préparation froide, prévu pour le lavage manuel et mécanisé des bacs et ustensiles. A l'intérieur de cette zone, on maintiendra un circuit de marche en avant et l'espace de rangement du matériel propre sera en liaison directe avec la zone de cuisson. Un soin particulier sera apporté sur l'ergonomie des postes de travail en raison de la pénibilité des tâches effectuées dans ce local.

Ce local est d'une ambiance très humide et subit de forts dégagements de chaleur liés à la plonge, ces éléments seront pris en compte dans la conception du local

Son positionnement sera étudié pour permettre l'accès aisé du personnel et l'évacuation des déchets en fin de service dans le respect de la marche en avant.

Ce local est équipé d'un poste de lavage et de désinfection.

Ce local devra si possible bénéficier de lumière naturelle.

3.8 Laverie - Vaisselle et Stockage propre

Une laverie est prévue pour la vaisselle des convives du self-service.

Elle permet le tri et le lavage de l'ensemble de la vaisselle.

La laverie est munie d'une machine à laver à convoyeur.

Ce local est d'une ambiance très humide et subit de forts dégagements de chaleur liés à la plonge, ces éléments seront pris en compte dans la conception du local

Les convives déposent leur plateau sur un tapis à convoyeur (en lien avec la Zone Dépose Plateaux). Dans cette zone sont prévues des échelles de débarrassages en tampon à l'abri des regards.

Un tri participatif des déchets est réalisé par le convive avant la dépose de son plateau, en lien direct avec la laverie.

Placée judicieusement pour évacuer les déchets de la laverie, la dépose plateaux sale est située en sortie de salle à manger.

La laverie est munie d'un local déchet tampon.

Les déchets sont évacués en fin de service vers le local déchet.

Un espace spécifique est réservé pour le stockage de la vaisselle propre.

Ce local est équipé d'un poste de lavage et de désinfection.

Ce local devra bénéficier de lumière naturelle.

3.9 Le circuit du personnel

3.9.1 Le Bureau du Chef

Sa situation doit permettre d'avoir une vue d'ensemble sur le hall de cuisson.

Ce local doit être intégré aux zones production.

Ce local devra être prévu avec 1 point d'accès (PA01) soit 4 prises de courants et 2 prises RJ, afin de pouvoir accueillir un ordinateur, une imprimante et un téléphone dans ce local.

Un interphone reliera le bureau du chef à la zone de livraison.

3.9.2 Le Bureau du Magasinier

Sa situation doit permettre d'avoir une vue d'ensemble sur l'arrivée des marchandises.

Il doit être accessible facilement aux livreurs, et avoir vue sur la zone de déchargement.

Ce local doit être intégré au local de réception. Il permet le stockage des bons de livraisons.

Ce local devra être prévu avec 1 point d'accès (PA01) soit 4 prises de courants et 2 prises RJ, afin de pouvoir accueillir un ordinateur, une imprimante et un téléphone dans ce local.

Un interphone reliera le bureau du magasinier à la zone de livraison.

3.9.3 Bureau Administration

Ce bureau sera situé dans la zone "personnel".

Sa situation doit permettre d'avoir un accès facilité à l'ensemble des zones.

Ce local devra être prévu avec 1 point d'accès (PA01) soit 4 prises de courants et 2 prises RJ, afin de pouvoir accueillir un ordinateur, une imprimante et un téléphone dans ce local.

Un coffre-fort devra également être implanté.

3.9.4 Local Ménage

Il sera prévu pour le rangement du matériel d'entretien des locaux du restaurant et de la cuisine.

Un vide seau devra être prévu, ainsi qu'une prise permettant le chargement de l'auto-laveuse.

Ce local est revêtu sur le pan de mur du vide seau d'un revêtement dur.

3.9.5 Les vestiaires / sanitaires et local linge

Les vestiaires du personnel de l'ensemble des agents (sachant que l'effectif total simultanément présent sur le site sera de l'ordre de 20 personnes) de la restauration ont une entrée spécifique distincte des approvisionnements denrées.

Leur localisation permet un changement de tenues en amont.

Les vestiaires sont séparés pour les hommes et les femmes et comportent chacun :

- 1 douche
- 2 sanitaires dans chaque vestiaire
- 1 sanitaire de proximité isolé des vestiaires et accessibles aux personnes à mobilité réduite.
- Lave mains à commande non manuelle. Ces laves mains sont identiques à ceux prévus en locaux de travail, et seront équipés de :
 - Distributeur de savon liquide.
 - Distributeur de serviettes à usage unique.
 - Poubelle.
 - Brosse à ongles.

Le titulaire ne devra pas attribuer les locaux à un sexe en particulier, aussi les urinoirs sont proscrits.

Une armoire à linge propre ainsi qu'une armoire à linge sale seront implantées dans la circulation menant aux vestiaires.

3.10 Zone Self-service

3.10.1 Hall d'accueil et Sanitaires

Le hall d'accueil du self-service sera largement dimensionné afin d'accueillir les convives dans les périodes de fortes affluences. Il ouvrira largement sur la zone de prise des plateaux dans la zone de distribution.

Dans le hall se situe une borne de rechargement (type monéo).

Il donnera par ailleurs accès aux blocs sanitaires :

Deux blocs sanitaires sont prévus, hommes et femmes, avec accès PMR, et accessibles facilement depuis la salle à manger.

- Hommes : un sanitaire PMR, un second sanitaire, 3 urinoirs et 3 lavabos, avec miroirs, distributeur de savon et sèche main électrique.

Femmes : un sanitaire PMR, 2 sanitaires supplémentaires, et 5 lavabos, avec miroirs, distributeur de savon et sèche main électrique.

3.10.2 Self-service

3.10.2.1 Distribution

Le point de vente « self-service » :

Ce restaurant est doté d'une production et d'une distribution en scramble et il proposera un espace de consommation avec plusieurs stands chauds (Pâtes et pizza, Grillades-frites et Plats Express, Plat du Jour) ainsi que des stands froids (salad'bar, dessert bar, meubles de distribution « entrées à l'assiette » et « desserts à l'assiette », meuble boissons,)

Le titulaire veillera à optimiser la zone de distribution afin de permettre la formation éventuelle de files d'attentes hors des circulations.

3.10.2.2 Salle à manger du self-service

Elle sera aménagée pour 250 places assises à 1,2 m² par personne avec un taux de rotation de 3 pers/place assise, permettant de servir 750 repas/jour.

Le revêtement de sol, les matériaux de construction et la conception des espaces plus généralement devront participer au confort acoustique de la salle.

L'éclairage naturel est impératif, et une vue agréable sur l'extérieur serait un plus.

Trois espaces « fontaine, four à micro-ondes, rappel couverts » seront répartis dans la salle à manger.

3.11 Zone Cafétéria

3.11.1 Hall d'accueil

3.11.1.1 Office

L'office permet la réception et le stockage des repas provenant de la cuisine.

La liaison entre la cuisine et cet office pourra être une liaison intérieure ou extérieure, mais ne devra pas excéder les 30 m.

3.11.1.2 Restauration en continue

Les prestations proposées rassemblent une large gamme de sandwich, des paninis "maison", un choix de part de pizza ou de quiche chaude, des hamburgers et hot dog à réchauffer, des pâtes, des salades, du snacking sucré et salé, des boissons chaudes et froides ...

3.11.2 Salle à manger

La salle à manger est mutualisée avec le hall d'accueil. Les sanitaires seront également communs.

3.12 Locaux techniques

Des locaux techniques seront prévus en fonction de l'installation projetée : groupes frigorifiques, production d'eau chaude sanitaire, adoucisseurs, ventilation, courants faibles, électricité... Les zones techniques seront accessibles directement, sans traverser les locaux de cuisine.

Les locaux techniques seront peints au sol, mur et plafond.

Peinture sur murs et plafonds locaux techniques :

Subjectile : Dalle et voile béton, ou parpaings.

Système : Peinture aux copolymères en dispersion aqueuse, classe Afnor NF T 36.005 Famille 1, Classe 7b2.

Réalisation :

- brossage,
- une couche diluée à 5% d'eau,
- deux couches de finition, peinture mate, couleur grise.

Peinture de sols

Subjectile : Dalle béton surfacée par le lot Gros Œuvre.

Système : Peinture en dispersion aqueuse, classe Afnor NF T 36.005 Famille 1, classe 6B.

Réalisation :

- brossage/Grenaillage,
- dépoussiérage à l'aspirateur industriel,
- traitement de l'alcalinité du ciment,
- rebouchage,
- application de deux couches de peinture époxydique semi-brillante en phase aqueuse, anti-poussière et antidérapante.

3.13 Les circulations

Les circulations seront équipées de protection de chariots doubles hauteurs.

Des prises "ménage" devront être prévues tous les 25m.

La finition des circulations seront identiques aux locaux de production, avec des lisses de protections murales.

4 ANALYSE DU SITE _ECHELLE ETENDUE

Suite à une étude menée en 2023, un collège partenarial - rassemblant Dijon Métropole, le

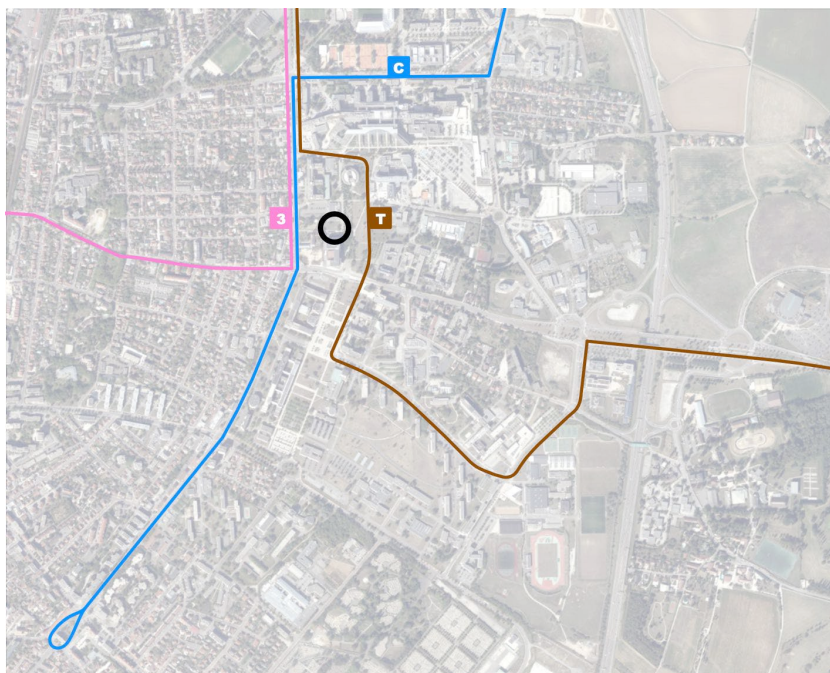


CROUS BFC, l'Université de Bourgogne, la région BFC et le Rectorat de la région académique - a décidé d'implanter un nouveau restaurant universitaire sur le campus Montmuzard. Le site choisi est adressé sur l'avenue Jeanne d'Arc, entre le Centre d'examen et le bâtiment abritant l'ESEO Dijon et l'ESTP.

Le site d'implantation du futur restaurant est situé sur la partie nord du Campus de l'université. L'ensemble de ce secteur est caractérisé par une rupture d'échelle très marquée entre un tissu pavillonnaire diffus côté ouest et les grandes entités foncières et bâties de l'université côté est.

Le site est très bien desservi en transport collectif avec la présence de trois lignes à proximité immédiate :

- Côté Ouest, les lignes de bus 3 et CAROL
- Côté est, la ligne de tram T1



5 ANALYSE DU SITE _ECHELLE PROCHE

5.1 RELEVÉ PHOTOGRAPHIQUE



Le site s'inscrit en second rideau depuis l'avenue Jeanne d'Arc, en arrière-plan du terrain paroissial.

Sur sa rive est, le terrain est bordé par une large allée dédiée exclusivement aux mobilités douces, qui assure une desserte nord-sud du campus universitaire.



Le site est traversé par un cheminement piéton en stabilisé permettant de rejoindre l'allée piétonne depuis les arrêts de bus situés avenue Jeanne d'Arc. Ce passage devra être pris en compte dans la programmation future du site.



Côté sud du terrain, une clôture métallique vient ceindre la parcelle de l'ESTP, en léger retrait de l'allée piétonne. Côté nord, le Centre d'examen - objet d'un futur projet de restructuration lourde - dispose d'un accès en mitoyenneté directe de l'allée.



Compte tenu de l'enclavement relatif du terrain, le seul accès logistique possible est situé au nord, et il devra nécessairement emprunter une allée en impasse du parking existant du Centre d'examen.

5.2 DESCRIPTIF DU SITE



Le site est de forme rectangulaire et mesure environ 50 mètres de long par 24 mètres de large.

Il est aujourd'hui en pleine terre, occupée par une pelouse plantée de jeunes sujets ; sur sa rive est on note la présence de 2 arbres plus anciens - non repérés au PLU - dont la préservation pourra être interrogée au fil des études.

A noter également la présence d'un cheminement piéton en stabilisé au sud d'environ 1,5 mètres de large sur toute la longueur du terrain.

RIVE NORD

- La limite du terrain d'assise vient en retrait d'environ 4,5 mètres de la façade existante du Centre d'examen (implantation non modifiée dans le projet à venir) sans aucune clôture ou limite installée
- Partie ouest, un linéaire d'une quinzaine de mètres donne directement sur l'extrémité du parking, seul accès logistique possible

RIVE EST

- La limite avec le terrain paroissial est matérialisée par une clôture semi-rigide

- Un portail - ouvert dans la journée - permet aux piétons côté sud de traverser le site et d'accéder ainsi à l'allée piétonne directement depuis l'avenue Jeanne d'Arc

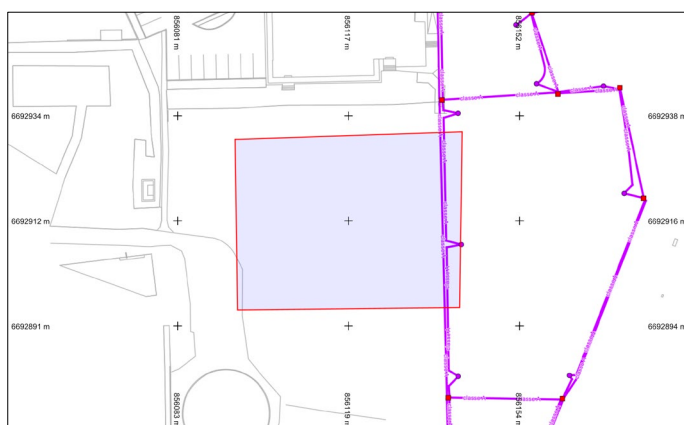
RIVE SUD

- Une clôture métallique rigide accompagne toute la limite sud du terrain
- Or quelques éléments techniques - parking vélos et zone technique – le bâtiment principal est en retrait d'un peu plus de 25 mètres pour une hauteur de R+5

RIVE OUEST

- La partie en pelouse vient jusqu'à l'allée piétonne sans limite formalisée
- À noter qu'au-delà de l'allée, on trouve des espaces récréatifs avec des bancs apte à accueillir des étudiants souhaitant déjeuner à l'extérieur du futur restaurant

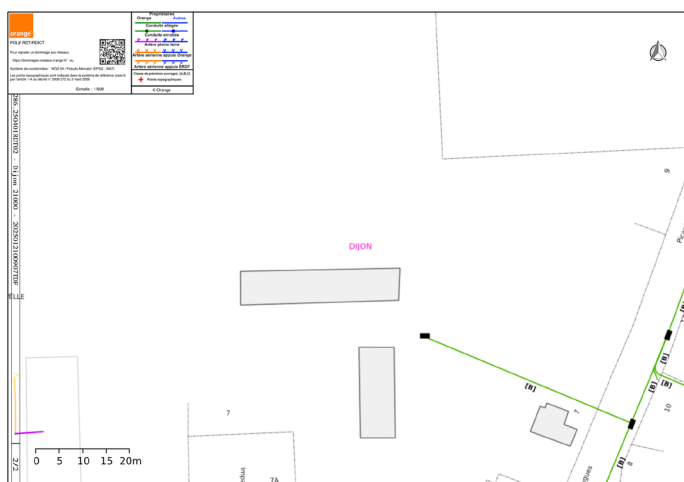
5.3 RESEAUX



INEO

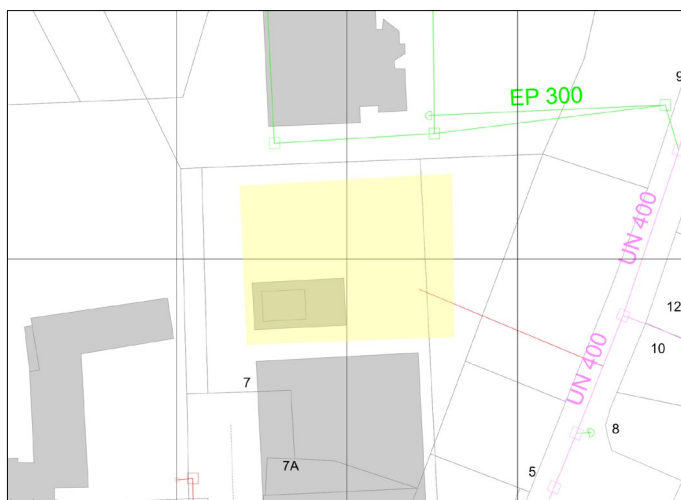
Présence d'un réseau INEO en rive est de la parcelle.

Il s'agit d'un réseau d'éclairage public dont la localisation sera à déterminer précisément en fonction du futur projet.



ORANGE IXO

Réponse positive sur la présence de réseau à la DT mais le plan transmis ne permet pas sa localisation par rapport à la parcelle concernée.

**SUEZ**

Présence d'un réseau EP en rive nord de la parcelle.
La localisation sera à déterminer précisément en fonction du futur projet

6 PRESCRIPTIONS APPLICABLES AU PROJET

6.1 PRESCRIPTIONS REGLEMENTAIRES - PLU

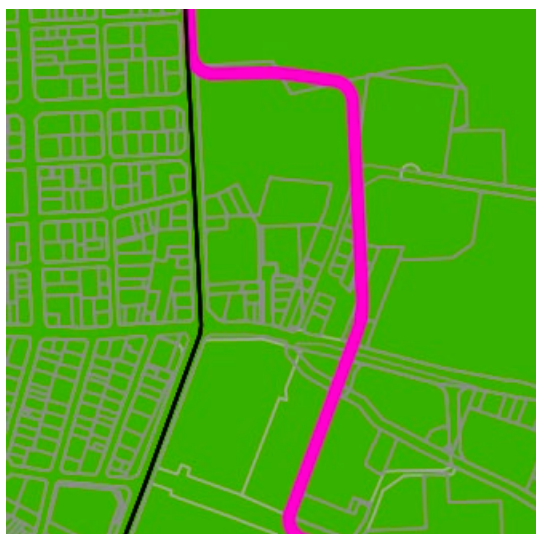
Le site est concerné par les plans thématiques suivants :



Plan de zonage - **ZONE U**



Plan des fonctions urbaines - **ACTIVITES - E**

Plan des espaces verts - **SECTEUR 3**Plan des hauteurs - **21 M - indice M**Plan des implantations – **URB. CENTRAUX**Plan des stationnements - **DIJON**

Les principales prescriptions applicables à la parcelle sont les suivantes :

Article 1 / FONCTIONS URBAINES

- *Les secteurs d'activités correspondent aux zones d'activités et de grands équipements. Le règlement prévoit des dispositions spécifiques au regard de la vocation principale des secteurs : d'équipements métropolitains, tertiaires et technologiques indicés E, pour lesquels des synergies entre activités et équipements sont recherchées, notamment autour des filières d'excellence.*
- *Les équipements d'intérêt collectif et services publics sont autorisés dans l'ensemble de la zone U*
- *Dans les secteurs indicés E, les constructions nouvelles et changements de destination sont autorisés sous réserve (...) **La sous-destination « restauration » y est autorisée sans condition.***

Article 2 / MIXITE DE L'HABITAT

- *Sans objet*

Article 3 / STATIONNEMENT

- *Stationnement des véhicules - normes minimales :*

Destinations et sous-destinations	Dijon	Première couronne	Seconde couronne
Equipement d'intérêt collectif et service public	non réglementé. en fonction des besoins du projet	non réglementé. en fonction des besoins du projet	non réglementé. en fonction des besoins du projet

- *Stationnement des cycles - normes minimales :*

Destinations et sous-destinations	Nombre de places minimal requis
Equipement d'intérêt collectif et service public	non réglementé. en fonction des besoins du projet

Article 4 / ESPACES VERTS

- *La règle s'applique au travers de ratios imposés au plan des espaces verts comprenant une part d'espace libre de construction aménagée en pleine terre (PLT) ; un coefficient de biotope par surface (CBS), intégrant l'ensemble des surfaces éco-aménagées, constituées des surfaces en pleine terre et des dispositifs complémentaires favorables à la végétalisation et à la perméabilité des sols. Le CBS prend également en compte les espaces partagés propices au lien social.*
- *Un taux d'espaces verts réduit, équivalent au secteur 2 (PLT 0,1 / CBS 0,3), sera admis, une seule fois à compter de l'approbation de la modification n°1 du PLUi-HD, pour les projets supérieurs à 30m2 d'emprise au sol situés sur un tènement de moins de 300m2 dans les secteurs spécifiques figurant au plan des espaces verts.*
- ***La règle ne s'applique pas aux équipements d'intérêt collectif et services publics.***

Article 5 / IMPLANTATION**IMPLANTATION PAR RAPPORT AUX VOIES ET ESPACES PUBLICS**

- *Dans les tissus urbains centraux, denses et structures, pour lesquels est recherchée une implantation en front de rue, avec des possibilités entendues en mitoyenneté ;*
- ***La règle d'implantation par rapport aux voies et espaces publics ne s'applique pas aux équipements d'intérêt collectif et services publics.***

IMPLANTATION PAR RAPPORT AUX LIMITES SÉPARATIVES

- *La règle d'implantation par rapport aux limites séparatives s'applique de manière différenciée en fonction : des limites séparatives latérales ou de fond, de la bande de constructibilité*

principale, d'une profondeur de 21 m, mesurée perpendiculairement à partir des voies et espaces publics et de la hauteur de la construction en cas de retrait, mesurée depuis le niveau de l'espace public ou du terrain naturel, selon les mêmes modalités qu'à l'article 6.

- ***La règle ne s'applique pas aux équipements d'intérêt collectif et services publics.***

Article 6 / HAUTEUR

*Sur le plan graphique des hauteurs est définie pour le site **une hauteur maximale de 21 mètres** ;*

- *Dans les secteurs Activités du plan des fonctions urbaines, la hauteur des constructions est définie au plan des hauteurs et s'applique sur l'ensemble du tènement.*
- *Dans les secteurs indicés M du plan des hauteurs, **une hauteur minimum de 9 m est exigée dans la bande de constructibilité principale.***

Cette hauteur minimum doit s'appliquer sur au moins 30% des volumes construits, calculée sur l'ensemble de l'emprise au sol des constructions du tènement ou de l'opération d'ensemble.

Cette disposition s'applique aux constructions nouvelles d'une surface de plancher supérieure à 500m² ainsi qu'aux opérations d'ensemble.

Article 7 / QUALITÉ URBAINE, ARCHITECTURALE, ENVIRONNEMENTALE ET PAYSAGÈRE

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- *Les expressions architecturales doivent en particulier résulter de la mise en œuvre de la démarche de développement durable et de qualité environnementale concernant l'aspect extérieur des constructions et l'aménagement des abords.*
- ***Des dispositions différentes de celles édictées ci-après pourront être autorisées pour les équipements publics ou d'intérêt collectif, pour prendre en compte les contraintes fonctionnelles et techniques propres à ces équipements, ainsi que l'affirmation de leur rôle structurant dans l'espace urbain par une architecture signifiante.***

AMÉNAGEMENT DES ESPACES LIBRES ET PLANTATIONS

- *Les parties libres de construction visibles depuis l'espace public doivent participer à la qualité du paysage urbain au même titre que les constructions.*
- *Afin de lutter contre les ilots de chaleur, les revêtements des espaces minéralisés (stationnements, cour, parvis, circulations,) devront privilégier l'emploi de tons clairs.*
- *Les aires de stationnement de plus de 10 places, visibles depuis l'espace public, devront être végétalisées et comporter au moins un arbre de haute tige par tranche finie de 100m² de surface affectée au stationnement, déduction faite des places couvertes par des carports végétalisés ou des ombrières photovoltaïques.*
- *Au-delà de leur fonction d'agrément, les espaces verts devront être considérés comme participant au développement de la biodiversité en ville et/ou comme support du développement de l'agriculture urbaine (essences comestibles, fruitiers, potagers,).*
- *Seront recherchés des aménagements paysagers composés conjointement des strates herbacées, arbustives et arborées, et présentant une diversité des essences plantées.*
- *La fragmentation des espaces verts réalisé est à limiter. Les espaces végétalisés au sol devront rechercher une continuité spatiale et écologique au sein du tènement et vis-à-vis des surfaces végétalisées voisines, sauf impossibilité technique ou fonctionnelle.*

EN SYNTHESE

Les équipements d'intérêts collectifs et services publics bénéficient d'un régime dérogatoire pour les prescriptions relatives au stationnement, espaces verts, implantation.

Concernant les hauteurs, il est fait mention d'une hauteur minimale de 9 mètres sur le secteur du site dans la bande de constructibilité principale.

6.2 PRESCRIPTIONS RELATIVE AUX ECO-CONDITIONS DE LA REGION BFC

Ci-dessous une synthèse des écoconditions applicables au futur projet de restaurant :

Eau : limiter l'imperméabilisation des sols et gérer les eaux pluviales

- PERMEABILITE DES SOLS

Les projets s'inscrivant sur une surface de pleine terre ou non artificialisée doivent rechercher à maintenir le maximum de surface perméable et infiltrer les eaux de ruissellement à la parcelle.

- INFILTRATION DES EAUX A LA PARCELLE

(...) il est demandé au maître d'ouvrage de gérer les eaux de ruissellement à la parcelle par infiltration et/ou réutilisation et, à défaut, par rétention des eaux pluviales.

Si l'infiltration des eaux à la parcelle est insuffisante ou impossible et dûment justifiée par une étude de perméabilité, un ouvrage de rétention/régulation doit être mis en œuvre dans l'emprise du projet.

- EQUIPEMENT D'ECONOMIE D'EAU ET STOCKAGE D'EAU

Il est recherché, dès la phase conception, des solutions pour limiter le besoin en eau potable du bâtiment et optimiser la circulation de l'eau pour limiter les risques de fuite et la perte de pression.

Dans le cas d'un projet de construction de bâtiment, il est demandé de créer un équipement de stockage d'eaux pluviales.

Déchets : gérer les déchets de chantier

- ESTIMER DES QUANTITATIFS DE DECHETS PENDANT LA PHASE CONCEPTION
- METTRE EN ŒUVRE LA GESTION DES DECHETS PENDANT LE CHANTIER

Biodiversité : protéger les écosystèmes locaux

- GESTION DE PROJET : S'ASSOCIER DES COMPETENCES PLURIDISCIPLINAIRES
- PRESERVER LA FAUNE ET LA FLORE EXISTANTE SUR LE SITE

Les choix de conception doivent veiller à conserver et valoriser la végétation préexistante sur le site (arbres, haies, massifs...) ainsi que les structures (murs en pierre sèche, sous-toitures, cheminées...) permettant de pérenniser la présence de la faune sur le site. Les abattages d'arbres sont interdits ou doivent être explicités et justifiés.

- LUTTER CONTRE L'INTRODUCTION D'ESPECES EXOTIQUES ENVAHISSANTES
- FAVORISER L'INSTALLATION DE LA FAUNE ET LA FLORE SUR LE SITE

Energie : des bâtiments sobres, efficaces et confortables

- EFFICACITE ENERGETIQUE : BESOIN, CONSOMMATION ET PRODUCTION D'ENERGIE

Le projet de construction de bâtiment doit au préalable être conforme à la réglementation thermique 2012 (RT2012) et doit également respecter les niveaux de performance exigés ci-dessous, au regard des

Règles techniques du label BEPOS EFFINERGIE 2017 :

- Bilan BEPOS : atteindre à minima le niveau de performance Energie 3 du référentiel E+C-
- être producteur d'énergie renouvelable de type thermique ou électrique : géothermie, bois, Cogénération renouvelable, éolien, photovoltaïque d'une puissance minimale de 3 kWc,
- Consommation conventionnelle (en kWh ep/m².an) : Cepmax - 40 %,
- Besoins bioclimatiques : Bbiomax -20 %

- PERMEABILITE A L'AIR : DEBIT DE FUITE DE L'ENVELOPPE
- MATERIAUX BIOSOURCES

Les maîtres d'ouvrages et les équipes de maîtrise d'œuvre doivent justifier de l'atteinte du 3e niveau du label défini par l'arrêté du 19 décembre 2012 relatif au contenu et aux conditions d'attribution du label « bâtiment biosourcé »

- APPROVISIONNEMENT EN ENERGIE

Le recours à un système de chauffage électrique par effet Joule (ex : radiateurs électriques) utilisé comme systèmes de chauffage uniques est proscrit et rend l'ensemble du projet inéligible.

Les pompes à chaleur air/air sont autorisées à condition de démontrer qu'une autre production de chauffage n'est pas possible techniquement. Leur coût est retiré de l'assiette éligible.

- CONFORT D'ETE ET AMBIANCES CLIMATIQUES

Pour les projets de bâtiments (construction et/ou rénovation), une attention particulière doit être apportée au confort thermique tout au long de l'année et notamment lors des épisodes de fortes températures extérieures.

L'objectif est d'éviter le recours aux systèmes actifs de refroidissement gros consommateur d'énergie (climatisation), en privilégiant les solutions passives.

Les baies exposées au rayonnement solaire (est, sud, et ouest) doivent disposer de protections solaires extérieures. Elles doivent conserver, en position baissée, l'accès aux vues sur l'extérieur et à l'éclairage naturel (ex. : brise-soleil orientables, volets roulants à lames orientables, etc.). En cas de recours à des protections solaires architecturales (ex. : casquettes), le dimensionnement de ces dernières est justifié.

Les matériaux de couleur noire (tels que les bardages en bois brûlé...) rendent le projet inéligible.

Pour les projets de bâtiments (construction et/ou rénovation) et d'aménagement extérieurs, un des moyens de lutter contre les périodes de fortes chaleurs, et de manière passive, est de proposer une trame végétale apportant de l'ombre aux façades et aux espaces publics (espaces de stationnement et des espaces extérieurs de détente...) afin d'abaisser les températures de surface.

Le choix des matériaux et des revêtements de sols extérieurs (voiries, stationnement, cheminements), leur densité et couleur influent également sur l'ambiance climatique à l'échelle d'une parcelle ou d'un îlot et permettent de limiter les effets de surchauffe

Sobriété Foncière : éviter l'étalement urbain

Développer les mobilités douces et l'intermodalité

7 EXIGENCES GENERALES LIEES A LA CONCEPTION

PRINCIPAUX TEXTES DE REFERENCES

Principes de bases – Documents

Pour répondre à la réglementation et aux exigences des utilisateurs, les ouvrages constitutifs de la construction devront satisfaire à un certain nombre de règles de calcul, de technologies.

Le Maître d'Œuvre devra respecter les règles de l'art et toutes réglementations et normes relatives aux ouvrages constitutifs de la construction :

- Par les réglementations acoustiques et thermiques ;
- Par le Code du Travail ;
- Par le code de la construction et notamment la réglementation en faveur des personnes handicapées ;
- Par les fascicules du Cahier des Clauses Techniques Générales (C.C.T.G.) et les Documents Techniques Unifiés (D.T.U.) ;
- Par les Normes Françaises (NF) éditées par l'Association Française de Normalisation (AFNOR).
- Les ouvrages ne relevant pas des D.T.U. devront justifier d'un avis technique ou d'une enquête technique d'aptitude à l'emploi.

Normes et réglementations

En matière d'agroalimentaire et de restauration, le concepteur devra en particulier se conformer aux dispositions suivantes :

Droit communautaire :

- Le Règlement Sanitaire Départemental et l'interprétation qui en sont faite par les services de la Préfecture ;

Droit national :

- La loi n° 74.908 et décrets d'application concernant les économies d'énergie ;
- La loi n° 64.1245 du 16 décembre 1964, le décret du 23 février 1973 et les arrêtés du 13 mai 1975, relatifs au rejet des eaux ;
- Le décret n° 92-478 du 29 mai 1992 relatif aux conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif ;
- Le décret n° 83.722 relatifs à l'éclairage dans les lieux de travail ;

- Le décret du 14 novembre 1988 concernant la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre les courants électriques ;
- L'arrêté du 02 août 1977 relatif aux règles de sécurité à appliquer aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés ;
- La circulaire du 09 juin 1977, relative aux nouvelles mesures d'énergie ;
- La circulaire du 03 mars 1982 relative au désenfumage et aux systèmes d'alarme

Corpus normatif :

- Les normes NF C15.000 et U.T.E. 15.201 concernant les installations électriques des grandes cuisines ;
- La norme NF 32275 concernant les équipements spécifiques de grandes cuisines utilisant les combustibles gazeux homologués par l'arrêté du 19 octobre 1976

Directives européennes et texte réglementaires relatifs à l'hygiène des aliments

Directives Européennes

- Règlement CE 852/2004 applicable au 1er janvier 2006 : relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement CE 853/2004 applicable au 1er janvier 2006 : fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animales ;
- Règlement CE 178/2002 : Relatif à la traçabilité des denrées alimentaires et établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement CE 2073/2005 : Concernant mes critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (UE) n° 1169/2011 : Concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Textes français

- Arrêté du 8 juin 2006 : Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 21 Décembre 2009 : Relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Décret n° 2011-731 24 juin 2011 : Obligation de formation pour la restauration commerciale.
- Arrêté du 8 octobre 2013 : Relatif aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine autres que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

La réglementation en vigueur liée au bâtiment et aux équipements

Sont notamment applicables :

Droit communautaire :

- Réglementation thermique RT 2012, sauf parties de bâtiment à des conditions d'exploitations spécifique (température et hygrométrie)

Droit national :

- Loi n° 74-908 et décrets d'application concernant l'économie d'énergie et notamment la circulaire du 9 juin 1977 relative aux nouvelles mesures d'économie (nouvelle réglementation thermique), modifiée par les lois n° 77-804 du 19 juillet 1977, le décret n° 78-621 du 31 mai 1978, la loi n° 80-531 du 15 juillet 1980, le décret n° 86-431 du 13 mars 1986, les lois n° 92-1443 du 31 décembre 1992 et 96-1236 du 30 juillet 1996 ;
- Loi n° 64-1245 du 16 Décembre 1964, décret du 23 Février 1973 et Arrêté du 13 Mai 1975 concernant le rejet des eaux ;
- Arrêté du 25 Juin 1980 - dispositions concernant l'entretien de certains appareils (art. Grandes Cuisines) modifiées par arrêtés du 22 décembre 1981, 12 décembre 1984, 23 décembre 1996, 19 novembre 2001, 29 janvier 2003 ;
- Arrêté du 2 août 1977, règles de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés ;
- Arrêté du 5 août 1992 : pris pour l'application des articles R. 235-4-8 et R.235-4-15 du code du travail et fixant des dispositions pour la prévention des incendies et le désenfumage de certains lieux de travail ;
- Arrêté du 26 février 2003 : relatif aux circuits et installations de sécurité ;
- Arrêté du 2 août 1977 (J.O. N.C. du 24 août 1977) ;
- Arrêté du 30 novembre 2005, modifiant l'arrêté du 23 juin 1978, relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, des locaux de travail et des locaux recevant du public.
- Dispositions générales de sécurité contre l'incendie (Arrêté des 25 juin 1980 et 21 juin 1982) ;
- Circulaire d'application n° 2003-07 du 2 avril 2003 : relatif aux circuits et installations de sécurité ;
- Circulaire DRT n° 95-07 du 14 avril 1995 : relative aux lieux de travail ;
- Circulaire du U.T.E n° 42 / 72 du 21 Décembre 1972 - vérifications des installations électriques ;
- Dispositions du Code du Travail - hygiène, sécurité et conditions de travail
- (Art. L 231.1 à L 241.11) - Hygiène (Art. R 231.1 à R 232.51) - Sécurité (Art. R 233.1 à R 233.107 et R 235.1 à R 235.10) ;
- Code de la Construction et de l'Habitation (Décret du 31 mai 1978, Art. R 123 à R 133.55 et R. 152.4 à R 152.5) ;

Corpus normatif :

- Norme NDF 32275, appareils de Grandes Cuisines utilisant les combustibles gazeux homologués par arrêté du 19 Octobre 1976 ;
- Normes N.F., réglementation du Code du Travail, arrêtés et décrets concernant la sécurité dans la conception des matériels (édition de l'I.N.R.S. Ministère du Travail) ;
- Normes N.F. C 15-100, relative aux installations électriques à basse tension et U.T.E C 15-201 concernant les installations électriques des grandes cuisines ;

- Normes N.F. C 13-100, relative aux postes de livraison électrique, établis à l'intérieur d'un bâtiment et alimentés par un réseau de distribution publique de deuxième catégorie ;
- Prescriptions du Conseil Supérieur de l'Hygiène.
- Tous les matériaux employés devront avoir l'agrément, et être mis en œuvre conformément aux prescriptions de l'avis technique du C.S.T.B.
- Eurocodes et Cahiers des charges des Documents Techniques Unifiés (D.T.U.).
-

EXIGENCES GENERALES LIEES A LA CONCEPTION

Ergonomie

Un soin particulier sera apporté à la recherche des meilleures conditions de travail du personnel. Les principes suivants devront être pris en compte dans la conception et l'organisation fonctionnelle et ergonomique des locaux et des postes de travail :

- Rationalisation des gestes - étude des postes de travail,
- Position du corps humain (éviter les positions entraînant une fatigue excessive et des courbatures),
- Élimination des manutentions d'objets lourds ou répétitives,
- Étude du meilleur éclairage du poste de travail,
- Recherche des surfaces verticales et horizontales les plus faciles à nettoyer et à désinfecter (privilégier les matériels fixes suspendus), une attention toute particulière sera portée au revêtement des sols pour faciliter leur nettoyage
- Utilisation de matériels simples à mettre en œuvre, ne présentant pas de risques de blessures, conformes à la législation du travail...

Ambiance de travail

Le personnel travaillant dans la restauration devra bénéficier des meilleures conditions possibles d'aménagement, d'éclairage et d'environnement.

La recherche d'un environnement de travail confortable et agréable sera intégrée dans la conception de l'outil de production, au plan :

- Des couleurs, des matériaux et des surfaces,
- De la signalétique,
- De la qualité des espaces de travail,
- De l'acoustique,
- De l'éclairage des locaux.

La lumière naturelle sera une priorité dans toutes les zones de traitement et de forte activité ou activité contraignante comme l'allotissement et la laverie.

Risques professionnels

Le principe de la marche en avant et la méthode HACCP devront permettre de construire, en parallèle et à chaque phase du projet, le Document Unique relatif à l'évaluation des risques professionnels suivant le décret du 8 novembre 2001.

Cette évaluation sera réalisée le moment venu par l'exploitant avec le concepteur, l'assistant du maître d'ouvrage et le service de prévention des risques professionnels. Elle se basera sur l'analyse des risques rencontrés par les métiers pratiqués dans l'équipement et les dispositions à adopter afin d'éliminer ou de limiter ces risques.

La conception de la nouvelle cuisine centrale devra intégrer le traitement de ces données.

Risques professionnels :

- Bruit
- Brûlures
- Position debout statique prolongée
- Eclairage
- Glissades
- Répétitivité des gestes
- Manutentions (posture et niveau de charge)

Pathologie :

- Lombalgies, cervicalgie
- Troubles musculosquelettiques (tendinite des coudes et des poignets dues à la répétitivité des gestes)
- Problèmes d'ORL et sinusites dues aux ambiances froides

Conditions de travail :

- Postures entraînant des rotations fréquentes du tronc
- Mauvaise adaptation des plans et niveaux de travail
- Encombrement autour des postes de travail
- Confort thermique (chaud, froid et ventilation des locaux)

Hygiène

Les locaux et ateliers de préparation alimentaire se doivent d'être à la pointe du progrès en matière de prévention et de contrôle de l'hygiène des locaux, des denrées, du personnel.

Il convient de privilégier l'objectif à atteindre en matière de qualité sanitaire.

Le personnel devra bénéficier des moyens et installations lui permettant de respecter de manière rigoureuse les règles de prophylaxie, avec :

- Des installations sanitaires à la disposition des agents avec des lave-mains à commande non manuelle,
- Une organisation des zones de travail permettant au personnel de respecter les règles de la "marche en avant" des produits, et de favoriser la mise en place des procédures H.A.C.C.P. et de certification,
- Des matériaux fiables, adaptés, et dont la robustesse est éprouvée (qualité des inox, facilité de nettoyage, maintenance simplifiée, etc.).
- Une disposition des cloisons, des huisseries, des matériels, des arrivées fluides, des écoulements, favorisant un nettoyage fréquent de toutes les surfaces et système en place,
- Une protection des matériels et des surfaces, tant verticales qu'horizontales.

Pour toutes ces raisons, la préférence ira vers des matériels mobiles de façon à faciliter les opérations de nettoyage (y compris les armoires des vestiaires). Toutefois, le système d'accrochage et la mise en applique des robinetteries murales ne devront pas devenir des points difficiles à nettoyer ou favorisant le développement microbien en constituant des zones minces propices à la condensation. Le jointoiement systématique sera imposé.

En outre, les traitements anti-poussières et les dispositifs anti-humidité, les contrôles atmosphériques devront être autant de préoccupations prises en compte dans la conception de l'ouvrage.

Conception de l'ouvrage

L'opération comprend la conception des ouvrages et équipements suivants :

- Construction du bâtiment ;
- Locaux techniques ;
- Équipements indissociables et équipements de production
- Dispositifs de contrôle d'accès, de circulation, stationnements et VRD ;
- Espaces végétalisés et aménagements périphériques dans la limite des obligations du PLU.

Ces différents ouvrages et leurs infrastructures techniques associées - VRD et aménagements extérieurs - feront l'objet de préconisations qualitatives destinées à limiter les nuisances environnementales concernant :

- La réalisation d'un chantier à faibles nuisances ;
- La gestion de l'énergie ;
- La gestion de l'entretien et de la maintenance ;
- Le confort hygrothermique ;
- Le confort acoustique ;
- Le confort visuel.

Périmètre d'intervention

Le périmètre d'intervention inclut l'ensemble des branchements aux différents concessionnaires, les VRD depuis la voirie et sur l'ensemble de la parcelle, l'ensemble des équipements de cuisine, leurs installations, GPA incluse.

Sont exclus du présent programme

- Le mobilier de bureau ;
- Le parc informatique ;

La Maîtrise d'œuvre doit prévoir outre les besoins et prestations définis au présent programme, l'exécution de tous les ouvrages nécessaires au parfait et complet achèvement des ouvrages en répondant aux règles de l'art, quand bien même ils ne seraient pas mentionnés.

La mise en œuvre d'une cuisine centrale doit tenir compte des normes et contraintes techniques particulières spécifiques à ce type de réalisation.

Nous nous attacherons donc, ci-après, à la définition des spécifications propres à un bâtiment de type cuisine centrale.

De manière générale, les différentes surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments seront faciles à nettoyer et à désinfecter, constituées de matériaux lisses, de couleur claire, imputrescibles, lavables et non toxiques (adaptées au contact alimentaire).

Il est entendu que toute réalisation devra également être effectuée en conformité avec la législation et selon les règles de l'art en vigueur pour chaque corps d'état.

Aucune dérogation ne sera tolérée sur la construction neuve. Dans le cas d'un refus de la part des autorités compétentes sur une dérogation n'ayant pas reçu préalablement l'assentiment de la Maîtrise d'Ouvrage, les compléments et reprises d'étude devront alors se faire dans le cadre forfaitaire de la prestation de Maîtrise d'œuvre.

La qualité dans le système de restauration

Le concepteur devra prendre en compte et faciliter la mise en place des méthodologies et normes qui doivent garantir la sécurité sanitaire et permettre l'obtention du dossier d'agrément sans réserve sur le plan infrastructurel et opérationnel. Le projet devra donc être conforme aux prescriptions réglementaires sanitaires, tant nationales qu'européennes (et notamment, l'ensemble des textes du Paquet Hygiène).

Il devra en outre permettre la bonne application de :

La méthode H.A.C.C.P. (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) qui permet :

- D'améliorer le niveau de sécurité sanitaire des denrées alimentaires ;
- D'augmenter la confiance dans la qualité sanitaire des produits transformés et distribués. Approche documentée et vérifiable pour l'identification des dangers, des mesures préventives, des points critiques pour la maîtrise et pour la mise en œuvre d'un système de surveillance.

Des normes ISO 22000, FSCC 22000, IFS...

La notion de coût global

Les options d'aménagement extérieur et intérieur contribueront fortement à la simplicité d'exploitation et à la modération des coûts de maintenance.

De ce fait, le choix de matériaux de surface (sols, murs...) sera déterminant. Les matériaux se doivent d'être facilement nettoyables et remplaçables de façon à permettre le maintien de l'aspect originel de l'ensemble.

La notion de « coût global » devra être prise en compte pour l'ensemble des détails de la conception du projet. Les réponses à cette exigence se traduiront dans le projet par des dispositions architecturales, fonctionnelles et techniques qui se préciseront aux différents stades de la conception, et permettront une organisation performante de la maintenance et de l'exploitation technique des aménagements.

Les solutions techniques et architecturales seront retenues à condition qu'elles soient issues d'une réflexion globale à long terme.

À ce titre, il sera demandé à la conception (en phase APS) une étude énergétique et thermique comparative pour permettre à la collectivité d'orienter son choix vers une solution adéquate.

Pérennité et durabilité des matériaux

Les différents choix de partis techniques et architecturaux sont retenus dans un souci d'exploitation et de maintenance de l'ouvrage.

Afin de garantir ces objectifs, les critères suivants ont été identifiés dans la conception de l'ouvrage au stade de l'avant-projet sommaire (APS) :

- Pérennité et durabilité des matériaux ;
- Accessibilité et maintenabilité des installations techniques ;

- Adaptabilité.

Adéquation à la fonction, qualité, durabilité

L'utilisation de matériaux pérennes et la limitation des équipements techniques allègent fortement les tâches de maintenance et d'entretien.

Les différents équipements et leur mise en œuvre doivent assurer des conditions de durabilité optimales en rapport avec le type d'activité, la nature des pratiques, les comportements, la fréquence d'utilisation et le niveau de prestation requis.

Cette exigence s'applique à l'ensemble des ouvrages et équipements constitutifs de l'opération, y compris à l'aménagement de la voirie.

Le projet doit permettre l'implantation des équipements prévus, s'inscrire dans la durée et confirmer avec le temps sa valeur architecturale et paysagère. Les matériaux choisis présenteront les meilleures caractéristiques en matière d'entretien, de résistance et de durabilité. Les matériaux devront être de bonne qualité afin de limiter les coûts de renouvellement à l'avenir.

Le Maître d'Œuvre indiquera pour l'ensemble des matériaux utilisés les durées de garantie. La conception et la mise en œuvre des matériaux devront permettre un entretien et un remplacement facile.

Les matériaux très sollicités en raison de leur exposition aux chocs, rayures et graffitis, doivent être résistants à l'usure et aux agressions. Cette exigence de résistance concerne également les zones peu accessibles, soumises aux intempéries, aux atmosphères corrosives, dilatations, surcharges excessives...

La mise en œuvre des équipements et matériaux devra être soignée. Les installations doivent être adaptées à leurs usages.

Éclairage

Les éclairages seront choisis pour leur aspect et leur intégration dans la décoration interne, mais aussi, en fonction de :

- Leur rendement énergétique ;
- La qualité et le confort de l'éclairage par type de locaux, type d'activités ;
- Les niveaux d'éclairage exigés ;
- La durée de vie et le coût unitaire des ampoules et tubes ;
- La simplicité de la maintenance courante et du nettoyage des équipements (entretien)

La mise en place d'une GTB/GTC permettra de piloter les installations, la détection rapide des dysfonctionnements et la mesure des consommations énergétiques.

Les matériaux de second œuvre répondent à l'esthétique recherchée dans le projet architectural, mais aussi aux performances techniques, d'entretien et de pérennisation.

Les équipements des locaux soumis à l'utilisation des usagers sont choisis pour leurs caractéristiques de robustesse et de garantie dans le suivi, retenus par le fournisseur.

Accessibilité au regard de la maintenabilité des installations techniques

Les principes constructifs seront fiables et dans tous les cas accessibles par le personnel d'entretien sans nécessiter de matériel particulier, hormis les systèmes de sécurité personnels. La toiture sera accessible pour effectuer la maintenance et visites préventives périodiques, l'accès et la sécurisation des personnels d'entretien sur la toiture doivent être pris en compte dès la conception du bâtiment (garde-corps ou acrotère de hauteur réglementaire). Les chemins d'accès devront présenter une bonne résistance au poinçonnement.

Toutes les installations techniques, gaines techniques réseaux de distribution et d'évacuation devront être accessibles pour pouvoir les nettoyer ou les entretenir périodiquement. Les locaux techniques seront largement surdimensionnés pour permettre les interventions et l'adjonction de nouveaux éléments.

L'accès aux différents équipements et composants doit être simple et efficace et permettre les visites et la maintenance des locaux et équipements techniques, notamment en ce qui concerne :

- L'accès au bâtiment ;
- L'accès aux façades et toitures ;
- Le remplacement des appareils terminaux (appareils d'éclairage, de chauffage, etc.) ;
- L'accès à l'ensemble des équipements techniques (locaux techniques dédiés ou accès direct en toiture) via une synthèse performante dans l'étude de l'aménagement des locaux techniques ;
- L'accès aux réseaux non visibles (faux-plafonds démontables, trappes de visite en nombre suffisant, chemin de câbles, etc.).

Les points d'accès ne doivent pas constituer des points de faiblesse de l'ensemble, qu'il s'agisse de tenue au feu ou de pollution microbienne des espaces nécessitant une atmosphère protégée.

Un accès aisé aux installations garantira un bon entretien et démontage des équipements, ainsi que facilité de remplacement.

- L'ensemble des locaux techniques auront des portes d'accès tiercées de largeur minimale 1m40 ;
- Les passages, trappes et accès aux zones techniques auront une largeur minimale de 90 cm ;
- Les équipements de protection collectifs seront favorisés (garde-corps collectifs fixes, acrotères) au profit d'équipements amovibles ou individuels (points d'ancrage, ligne de vie sont à proscrire) ;
- Les ouvrages en toiture nécessitent des vérifications de maintenance fréquentes (supérieures à bimestrielle), un escalier d'accès toiture sera mis en œuvre ;
- Les vides sanitaires devront disposer d'1m80 sous réseaux ;

- Les plénums circulables seront suffisamment dimensionnés pour permettre l'accès des personnels de maintenance. Ils seront accessibles depuis des trappes judicieusement réparties.

Les préconisations de l'INRS, de l'Inspection du Travail, de l'OPPBTP seront à prendre en compte pour les interventions ultérieures sur l'ouvrage. Notamment, les cheminements sécurisés, l'éclairage des zones techniques de maintenance en comble ou en vide sanitaire seront imposés.

L'accessibilité aux organes de commande ou de contrôle des différentes installations, aux organes de coupures, aux vannes d'isolement ;

- La facilité de nettoyage et d'entretien des matériaux et matériels ;
- La facilité de démontage, évacuation, remplacement du matériel usagé ;
- Le repérage des canalisations en dehors des process ;
- Le coût de la maintenance et de l'entretien ;
- La gestion des alarmes.

Locaux techniques

Les zones techniques seront accessibles depuis l'extérieur, sans traverser les locaux de préparations, soit directement, soit en empruntant une circulation dédiée à un ou plusieurs locaux techniques.

Les locaux techniques seront traités anti-poussière. Les murs, sols et plafonds seront au minimum peints.

Tout local technique sera pourvu :

- D'un espace de travail éclairé, équipé d'une prise de courant et d'une prise de téléphone, pour les interventions courantes de l'équipe de maintenance ;
- D'un siphon de sol ;
- D'un robinet de puisage avec clapet anti-pollution ;
- De portes d'accès tiercées de largeur minimale 1m40.

Pour faciliter les opérations de maintenance, il est prévu :

- Un vide sanitaire (ou galerie technique) sous la zone de production. Il permettra un accès aisé à l'ensemble des réseaux d'évacuation ;
- Un plénum technique accessible au-dessus de la zone de production. Il permettra un accès aisé aux équipements de traitement d'air et aux différents réseaux hydrauliques. Un dispositif de type caillebotis permettra un accès sécurisé aux différents points du plénum.

Ces deux volumes techniques sont accessibles par escaliers, présentent une hauteur libre suffisante à la réalisation des opérations de maintenance, et sont éclairés.

Adaptabilité

L'adaptabilité aux évolutions des techniques, des fonctionnalités et des usages, est assurée par la mise en œuvre de systèmes permettant de minorer les coûts des extensions et modifications à venir, et notamment :

- Réserves imposées dans les passages techniques en gaines et faux plafonds ;
- Réserves sur chemin de câble et armoire de distribution ;
- Réserves en réseaux incorporés, fourreaux en attente ;
- Mise en œuvre de cloisonnements indépendants de la structure du bâtiment ;
- Choix d'appareillages terminaux évolutifs.

Durabilité et maintenance

Le concepteur devra adopter des procédés et des matériaux présentant une bonne garantie de durabilité ; les matériaux devront être conformes aux normes en vigueur et accompagnés des avis techniques correspondants.

L'ensemble des matériaux et équipements techniques seront choisis en fonction de leur fiabilité, robustesse et longévité (matériaux : 30 ans au minimum sans renouvellement). De plus les équipements pourront être facilement entretenus par les entreprises locales pour garantir la rapidité des interventions.

Pour la maintenance et l'entretien du bâtiment et des équipements, le concepteur doit réfléchir aux conséquences de ses décisions, et valoriser les coûts de maintenance découlant de ses choix techniques.

SECURITE DU SITE

Clôture extérieure :

La clôture extérieure assurera la sécurisation du périmètre de la parcelle :

Accès réservé au personnel de la cuisine – restauration collective

La clôture extérieure comportera un seul et unique accès :

Accès véhicules à la cour de service : il s'agit d'un portail à deux vantaux manuels en recul de la route. Aux heures ouvrables, le portail sera maintenu ouvert. En dehors des heures ouvrables, il sera fermé. Cependant un pré-équipement sera mis en place (fourreau sous VRD, réservations, ...) de manière à pouvoir mécaniser ultérieurement ce portail si nécessaire.

Dans le cadre des normes de bio vigilance l'obligation d'un site fermé dans la journée s'impose. Il sera donc prévu un deuxième portail mécanisé avant l'entrée dans la cour de service et après le parking des véhicules du personnel et visiteurs, avec système d'interphone connecté sur la zone bureaux pour ouverture et pilotage à distance.

L'accès piétons (personnel et visiteurs) est réalisé par le grand portail et par une bande identifiée le long de la rampe d'accès. Un portail piéton sera positionné à hauteur du portail sécurisé avec contrôle d'accès par interphone et code d'accès ou badge pour le personnel.

Contrôle d'accès au bâtiment

L'accès des visiteurs devra pouvoir être contrôlé au moyen d'une borne d'appel située au point d'entrée décrit ci-dessus. Cette borne d'appel sera reliée par vidéophone au secrétariat.

L'accès du personnel de la cuisine centrale ou des livreurs habilités devra pouvoir être contrôlé 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24 au moyen d'un système permettant une sélection individualisée nominative (lecteur de badge HID) à l'entrée du bâtiment. La reconnaissance par le système des personnels autorisés à accéder entraînera le déverrouillage et l'ouverture de la porte d'accès située au point de contrôle. Le système gérant les identifiants sera didactique et des formations seront dispensées pour rendre pleinement opérationnel le dispositif.

Dispositifs retardateurs d'effraction

La protection du bâtiment contre l'effraction doit être prévue. Elle concerne les fenêtres, les portes, et d'une manière générale, toutes les ouvertures donnant sur l'extérieur, y compris sur les portes sectionnelles.

Les vitrages donnant sur l'extérieur devront répondre aux exigences de la classe P6B selon la norme européenne EN 356 (NF P 78-406).

Les menuiseries extérieures devront répondre aux exigences de la classe 3 des normes européennes XP. ENV 1627 à 1630.

Alarme anti-intrusion

Le concepteur prévoira un dispositif d'alarme en cas d'intrusion humaine :

Détection de présence volumétrique dans tous les locaux ayant une ouverture sur l'extérieur et dans les halls d'entrée et circulations mis en service et arrêt à partir d'un lecteur de badge HID.

La centrale intrusion devra permettre une parfaite compréhension du fonctionnement. Des formations seront dispensées pour rendre pleinement opérationnel le dispositif. Un renvoi à une société de sécurité devra être prévu.

Dispositifs anti-intrusion animale

Le concepteur devra prévoir des dispositifs appropriés :

Dans les canalisations, socles, évacuations, gaines techniques diverses visant à empêcher l'accès des rongeurs et des oiseaux dans le bâtiment ;

Contre l'intrusion des insectes à partir des locaux de stockage des déchets et des emballages vides.

Baies et fenêtres des locaux sécurisés.

Sécurité incendie

Le concepteur devra se conformer aux règles et dispositions concernant la sécurité, particulièrement aux cuisines. Le règlement incendie applicable est celle du Code du Travail.

Les travaux de construction du bâtiment devront répondre au degré coupe-feu résultant de la classification de l'ouvrage.

Le concepteur devra prévoir la fourniture et l'installation des équipements réglementaires de lutte contre l'incendie (extincteurs, etc.) pour l'ensemble du bâtiment, y compris l'éclairage de sécurité et les tableaux de consigne en cas d'incendie. Il n'est a priori pas exigé de liaison protégée avec les moyens d'intervention.

Conformément au règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique, le Maître d'œuvre précisera clairement et dès le début des études les exigences de compartimentage et les conditions d'implantation des parois coupe-feu qui en découlent.

L'ouvrage devra être conforme aux prescriptions prévues dans les textes réglementaires en vigueur à la date du permis de construire.

Les prescriptions de la Commission de Sécurité (SDIS) devront être prises en compte.

En outre, il sera prévu, conformément à la circulaire du 3 mars 1975, au décret du 21 septembre 1977 et à l'arrêté du 9 mai 2006, les dispositions suivantes :

- À proximité des issues devront être prévus :
- Un plan de l'équipement portant l'emplacement des moyens de secours, d'alarme, des commandes électriques et de ventilation ;
- Les consignes d'incendie destinées au personnel et aux usagers.
- À proximité de tous les dispositifs de sécurité, une plaque indicatrice de leur destination et de leur mise en œuvre.

Des consignes de sécurité seront affichées dans le hall d'accès et dans chacun des locaux techniques.

Afin de faciliter l'accès des sapeurs pompier, l'exploitant remettra au service incendie approprié, le plan de situation et le plan d'accès au repérage de l'installation.

8 LE PARTI CONCEPTUEL DE LA RESTAURATION

8.1 Attente en termes d'ergonomie et d'hygiène

Une attention particulière est apportée à l'ergonomie des locaux et des postes de travail.

Les points suivants seront examinés et pris en compte :

- Limitation des surfaces superflues
- Réduction maximale des circulations
- Implantation des équipements adaptée et cohérente
- Éclairage des ateliers et plans de travail
- Mise en place d'équipements limitant les manutentions lourdes par le personnel
- Choix des équipements facilitant la mise en place de zones de travail ergonomiques ;
- Un soin tout particulier doit être apporté pour assurer un confort acoustique dans les différents locaux.

8.2 Hygiène

Les locaux de la cuisine respectent les objectifs stricts d'hygiène, TOUT sera mis en œuvre pour faciliter le travail des équipes de cuisine dans cet objectif d'hygiène et de contrôle des risques.

LES PRESTATIONS ATTENDUES respectent :

L'ensemble des spécificités énumérées par les différentes réglementations.

Un respect strict de la marche en avant des produits mais aussi des personnes et des matériels.

L'absence d'obstacle au nettoyage, comme des canalisations apparentes, des protections d'équipements mal conçues ou mal placées.

Une qualité de finition des matériaux et d'ajustement des équipements entre eux irréprochable.

8.3 RAPPEL DE LA REGLEMENTATION SANITAIRE

Applicable dans les restaurants de collectivité :

RE 852/2004 : Obligation mise en place procédures basées sur démarche Hazard Analysis Critical Control Points

Recours aux Guides de Bonne Pratique d'Hygiène encouragé (rédaction par pros, validation par admin)

Obligation de formation du personnel à l'HACCP et GPBH

Application des moyens de transport ATP

Déclaration de tous les établissements et agrément éventuel

RE 1169/2011 : Etiquetage des denrées alimentaires destinées au consommateur final

RE 37/2005 : Obligation de conformité des instruments de mesure de la température aux normes européennes

Décret 2007-1791 : Accord Transport denrées Périssables (sauf fruits & légumes)

Obligation de résultats : Paquet hygiène, GPBH, certificats volontaires privés

Obligation de moyens : Accord Transport denrées Périssables, RE 37/2005 (voir site internet UNTF : autres réf. réglementaires)

Sans moyens ATP : Aliments réfrigérés ou congelés distance < 80 km sans rupture de charge

Température conservation : Règlementaire ou fixée par le conditionneur sous sa responsabilité

DLC : Fixée par le fabricant

Contrôles par agents d'état : Thermomètres métrologie légale + vérif. périodique organisme agréé (décret 03/05/01 et arrêté 23/10/09)

8.4 Confort acoustique

En accord avec la NRA (Nouvelle Réglementation Acoustique), un soin particulier sera porté aux problèmes d'acoustique dans tous les domaines et notamment à la durée de réverbération dans les locaux.

Les temps de réverbération seront calculés et rendus contractuels dans tous les locaux où une présence humaine est supérieure à deux heures.

Il conviendra de prendre toutes les précautions pour réduire les bruits.

Une attention particulière sera portée au confort acoustique dans les locaux où le personnel travaille de façon durable, les locaux climatisés et les locaux accueillant des convives.

L'isolement acoustique devra satisfaire aux exigences minimales ci-après détaillées et conforme avec le Code du Travail, Livre IV, Titre III, Prévention des risques d'exposition au bruit.

8.4.1 Confort acoustique dans les locaux de cuisine

Il sera pris en compte :

- Bâtiment : le traitement des parois contre la réverbération est difficilement compatible avec le choix de revêtements lisses, facilement nettoyables. Les revêtements permettront cependant de réduire la réverbération acoustique dans les locaux, en particulier :

Absence ou réduction des phénomènes de bruit liés au roulement de chariot (type de revêtement de sol)

Plafond ou/et baffles acoustiques adaptés au milieu alimentaire

- Equipements techniques : les équipements de traitement d'air sont équipés de pièges à son dimensionnés pour éviter la transmission de nuisance acoustiques émergentes à l'intérieur des espaces de travail.
- Plonge batterie, cuisson, conditionnement et refroidissement

Le niveau de bruit engendré par les machines elles-mêmes ne devra pas dépasser : 75 dB(A).

8.4.2 Confort acoustique dans les bureaux

La position des locaux et le bâti devront permettre de diminuer les nuisances sonores potentielles venant de la cuisine et de l'extérieur. Les bureaux seront isolés phoniquement entre eux.

8.4.3 Confort acoustique dans les salles à manger et le hall

Si les salles à manger sont soumises aux nuisances sonores de la cuisine ou de la distribution comme nuisance extérieure, le bâti permettra de réduire ces nuisances vers ces locaux.

La qualité acoustique des salles à manger et du hall d'attente devra être prise en compte comme un élément essentiel de confort des convives.

Les valeurs de durées de réverbération TR60 à respecter dans les locaux seront :

- Pour les salles de restaurant $\leq 250 \text{ m}^3$: $\leq 0,8 \text{ s}$

- Pour les salles de restaurant $\geq 250 \text{ m}^3$: $\leq 1,0 \text{ s}$

Ces valeurs des durées de réverbération, exprimées en seconde, s'entendent pour des locaux normalement meublés et non occupés.

Ces valeurs seront vérifiées et certifiées par un homme de l'art, à la charge du titulaire.

8.4.4 Nuisances acoustiques au voisinage

L'installation respectera les prérogatives du décret 95-408 du 18/04/1955 relatif à la lutte contre les bruits de voisinages

Les nuisances acoustiques liées aux équipements techniques et infligées au voisinage seront limitées à la source :

- les performances acoustiques des équipements techniques sont un critère de choix primordial,
- les équipements techniques du bâtiment sont carénés convenablement, les locaux techniques traités acoustiquement,
- les extractions d'air sont dotées de pièges à son correctement dimensionnés,
- les prises d'air neuf sont équipées de baffles acoustiques correctement dimensionnées,
- les équipements tournants ou vibrants sont installés sur des plots antivibratiles.

Les installations techniques extérieures seront toutes munies d'écrans acoustiques et visuels

8.5 Confort visuel

Conformément aux articles R 4213-2 et R 4213-3 du Code du Travail, le bâtiment devra être conçu et disposé de façon que la lumière naturelle puisse éclairer les locaux destinés au travail.

Le niveau d'éclairage sera spécifié au programme technique détaillé, local par local.

L'optimisation de l'éclairage naturel et artificiel est réalisée dans une approche intégrant la réduction des besoins énergétiques globaux du bâtiment.

Pour l'ensemble du restaurant et des zones publiques, la qualité de l'ambiance lumineuse sera étudiée pour procurer le maximum de confort et supprimer la fatigue visuelle. Le niveau d'éclairage sera spécifié au programme technique détaillé, local par local.

8.6 Attente en terme énergétique

Face aux enjeux liés à la maîtrise des ressources énergétiques et l'impact environnemental de l'activité humaine, il est dorénavant impératif de placer ces thèmes au cœur de toute réflexion de conception et de construction.

La démarche de conception dans le projet consistera à intégrer dès la conception, l'ensemble des considérations environnementales et de performance énergétique. Ceci devra aboutir à un projet avec un bâti performant et des installations techniques en adéquation avec l'utilisation du bâtiment.

Les systèmes seront simples et performants, à faible consommations énergétique, et émission limitée de gaz à effet de serre.

Ainsi, le titulaire devra faire appel aux dernières technologies afin d'atteindre des niveaux de consommations les plus faibles possibles.

Le niveau de consommation énergétique des process cuisine sera particulièrement travaillé.

Il devra être étudié différents systèmes de récupération d'énergie, dont celui sur les groupes de condensation des chambres froides.

Il est précisé que l'ensemble des réseaux sera conçu de manière à permettre un fonctionnement complètement autonome des restaurants et de la cuisine.

Le pôle de restauration devra pouvoir fonctionner comme une entité indépendante du reste du bâtiment : il disposera de ces propres alimentations et évacuations, de sa propre gestion d'ambiance thermique, à l'exception, si cela s'avérait nécessaire, des zones intégrées au cœur de pôle.

Les consommations de cette entité seront relevées par compteurs spécifiques différenciés, afin de permettre un suivi des consommations et d'orienter les opérations de maintenance.

Le titulaire, afin d'étayer ses choix, devra réaliser les prestations suivantes :

- Une étude d'approvisionnement en énergie, avec raccordement prévu sur le réseau de chaleur qui sera mis en œuvre sur la zone,

- Etude(s) prévisionnel(les) des consommations et charges afférentes,
- Etude réglementaire RT 2012,
- Proposition de systèmes visant à limiter les consommations d'énergie, notamment sur le process cuisine,
- Simulation Thermique Dynamique justifiant du confort des occupants toute l'année (avec proposition de mesures spécifiques en cas d'inconfort avéré).

9 Spécificités lots techniques et architecturales

9.1 VRD Gros œuvre – Clos et couvert

9.1.1 VRD

La voirie est de plain-pied, à niveau et de surface roulante, pour permettre une réception des marchandises par rolls et transpalette manuelle.

La terrasse éventuelle de la vente assistée est également prévue de plain-pied avec la salle de consommation.

9.1.2 Infrastructure

Les dispositifs et systèmes constructifs devront interdire toute ascension d'humidité du sol dans les murs et protégeront de l'humidité et des infiltrations les locaux à rez-de-chaussée ou en sous-sol.

Les dalles devront être étanchées afin d'éviter tout risque d'infiltration.

Les charges d'exploitation par local : le titulaire doit s'assurer que les capacités portantes des planchers respectent les valeurs d'usage en exploitation et la norme NF P 06-001 pour chaque local. Par ailleurs, des surcharges ponctuelles peuvent être à prendre en considération. (Surcharge d'exploitation indiqué dans chacune des fiches locaux)

Les planchers devront prendre en compte les notions d'isolation acoustique mais aussi thermique afin d'éviter tout risque de point de rosé en sous-face de plancher.

9.1.3 Structure – Gabarits d'accès

La trame structurelle devra être en mesure de rendre l'espace facilement aménageable. Si pour des raisons de structure des poteaux sont indispensables, ils devront être les plus espacés possibles et avoir une trame cohérente avec les besoins de cloisons pour ne pas gêner le bon fonctionnement et l'utilisation de l'espace des

locaux. Les poteaux seront intégrés aux voiles et/ou murs. Ils ne pourront être isolés dans les zones de productions ou de distribution.

Si l'ensemble restauration se repartit sur plusieurs niveaux, ces zones devront nécessairement se superposer.

Une hauteur utile disponible doit être adaptée à l'ensemble des équipements et installations techniques susceptible de devoir être positionnés au-dessus du faux plafond (1.00 m libre).

Ces gabarits peuvent être adaptés si nécessaire tout en respectant les besoins de chaque espace en fonction des usages.

9.1.4 Menuiseries extérieures

D'une manière générale les gabarits pourront être :

- Une largeur de 1,60m minimum pour les portes de circulations, les espaces très fréquentés,
- Une largeur de 0,90 à 1,20m pour toutes les autres ouvertures.

Portes extérieures

La nature des portes extérieures sera adaptée au type de local desservi

Les portes localisées dans des zones de fort passage ou nécessitant le passage de gros gabarits seront sectionnelles (en réception et en expédition).

9.1.5 Etanchéité

Si une toiture terrasse est créée pour la zone de restauration, alors elle pourra être munie d'un accès différencié par l'extérieur afin de faciliter les opérations de maintenance sur les équipements (accès par escalier à la toiture (skydome proscrit)).

9.2 Lot architecturaux

9.2.1 Revêtement de sols et murs

La glissance des revêtements de sol est précisée dans les fiches locaux.

Exigences d'utilisation

En fonction de l'utilisation des locaux, certains revêtements de sol et/ou muraux devront satisfaire à des critères de résistance à l'usure et de glissance liés à la nature des locaux (nature des activités, fréquences élevées de passage de personnels, de moyens de manutention...). Ces exigences sont signifiées, en termes de performance à atteindre, dans les fiches locales.

Choix des revêtements en cuisine

Les revêtements ou finitions tiendront compte de la nature des activités prévues dans les locaux et intégreront les contraintes réglementaires et normatives en la matière, notamment la réglementation concernant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration.

Rappelons que dans les principaux locaux de cuisine les revêtements utilisés doivent être :

- Imperméables,
- Imputrescibles,
- Lavables et lisses pour les murs,
- Lavables et antidérapants pour les sols,
- Résistants aux chocs et aux agressions chimiques.

Rappelons que, sur les murs de la totalité des locaux, les revêtements doivent être parfaitement lisses, de couleur claire, tout au pourtour du local et ces matériaux iront jusqu'au plafond.

Toute variante en matériau de synthèse aux systèmes traditionnels à base de faïence, fonctionnellement adaptée pourra être étudiée.

Il est souhaité un sol de type résine

Choix des revêtements en zone distribution et salles à manger et autres locaux.

Dans ces locaux, le choix est laissé au titulaire, dans la limite des préconisations des fiches locaux.

Par ailleurs, en ces lieux, des peintures résistantes à l'humidité (lavage à l'eau), seront implantées en périphérie.

Pour les autres locaux (bureaux...) le choix et la nature des revêtements est laissé à l'appréciation du titulaire, en fonction de la nature des locaux.

Pentes et décaissés dans les locaux de cuisine

Les pentes ne devront en aucun cas être une gêne aux manutentions des chariots et surtout à l'introduction de ceux-ci dans les fours.

Toutes les précautions d'isolation thermique seront prévues en sous-face des zones refroidies et notamment au droit des chambres froides négatives, des chambres froides positives et du local des "préparations froides".

Signalons aussi qu'un décaissé de plancher sera prévu sous la chambre froide négative créée et sous la cellule de refroidissement pour créer un plancher isolant.

Le plancher isolant sous la chambre froide négative sera monté sur ossature formant un plénum ventilé.

9.2.2 Menuiseries intérieures et serrurerie

D'une manière générale, pour les circulations, les gabarits pourront être :

- Une largeur de 1,60m minimum pour les portes de circulations, les espaces très fréquentés,
- Une largeur de 0,90 à 1,20m pour toutes les autres ouvertures
- Pour les locaux : se référer aux fiches locales.

Portes intérieures

Toutes les portes seront conformes, dans leurs dimensions, à la réglementation sur l'accès et la circulation des handicapés. Toutes les portes de service auront une largeur de passage libre d'au moins 90 cm (passage de chariots, ...).

Dans la zone cuisine toutes les portes seront prévues avec bâti inox ou aluminium (matériaux inaltérables).

Le bas des portes sera revêtu de plaques de protection en PVC semi-rigide ou inox, sur les deux faces et tous les champs (bas horizontal compris, haut horizontal non compris, 2 champs verticaux), et des plaques de poussé de même nature seront fixées sur les portes à hauteur de chariot, soit de l'ordre de 1.00 m.

Toutes les portes de service seront munies de 4 paumelles.

Les portes de service dans la cuisine seront toutes inaltérables à l'humidité (PVC ou panneau isolant) pour subir des lavages fréquents. Elles seront en polyéthylène ou équivalent avec huisserie inox et oculus pour plonge, laverie, préparation froide.

Toutes les portes seront équipées d'une plaque de signalétique indiquant le nom du local.

Les autres portes seront en bois, revêtue de stratifier, avec plaque de protection inox ou polyéthylène, avec ou sans oculus suivant étude de circulation du personnel et des matériels (vestiaires, réserves,).

Voire en matériaux spéciaux dans le cas d'utilisations spécifiques (portes battantes à passages fréquents de chariots, par exemple).

Elles pourront aussi, si les cloisons sont isothermes, être elles-mêmes isothermes.

Elles auront quatre paumelles. Elles seront, suivant les besoins, détalonnées d'au moins 2 cm.

L'attention du titulaire est attirée sur le fait que de nombreuses portes ne nécessitent pas de serrures fermant à clef.

Les portes des chambres froides seront équipées de serrure à clé.

Ouvrages de serrurerie

Tous les ouvrages de serrurerie seront réalisés en matériaux insensibles à la corrosion, suivant le cas, acier galvanisé, acier inoxydable.

Dans les locaux de restauration seront en outre prévues des protections lourdes des parois de chambre froide ainsi que dans les circulations particulièrement exposées et dans tous les locaux fréquentés à forte fréquentation de chariots (lisses sur 2 niveaux).

Elles seront réalisées en inox ou en PVC dur type ACROVYN.

9.2.3 Cloisons**Cloisonnements de cuisine**

Les cloisonnements à usage de cuisine qui n'ont pas d'exigence particulière sur le degré coupe-feu seront, de préférence, réalisés en panneaux isothermes préfabriqués constitués de deux faces en tôle pré-laquée lisse et d'une âme en mousse de polyuréthane. Ces panneaux de 6 cm d'épaisseur minimum auront la hauteur du local. Dans ce cas, toutes les masses métalliques seront reliées entre elles et mises à la terre.

Ils pourront aussi être réalisés en agglomérés de béton ou en matériaux céramiques à surface finie.

Les colles et enduits à base de plâtre sont interdits.

Le titulaire prévoira les habillages, portes de placard, trappes de visite minimum 60*60 devant les ouvrages techniques présents en zone restauration.

Le titulaire prévoira l'ensemble des lisses de protection à hauteur de table, chariots de passage, nettoyable au jet.

Protection angles et arrête toute hauteur.

Cloisonnements coupe-feu

Ces cloisonnements sont ceux qui entourent les locaux à risque important : réserves, déchets, locaux techniques, zone de process...

Ils seront obligatoirement réalisés en agglomérés de béton ou en matériaux céramiques.

Les colles et enduits à base de plâtre sont interdits.

Autres cloisonnements

Dans les bureaux, les lieux de restauration et tout autre lieu non humide, ils pourront être réalisés en panneaux finis à base de plâtre, hydrofuge si nécessaire, le bas de ces cloisons étant

soumis aux conditions réglementaires des locaux humides, pour le nettoyage avec une machine à laver les sols de type MONOBROSSE dans les lieux de restauration par exemple....

9.2.4 Plafond

Confort et sécurité du personnel

Les faux-plafonds seront composés de matériaux incombustibles.

Toutes les masses métalliques seront reliées entre elles et mises à la terre.

Choix des plafonds

Toutes dispositions permettant de limiter le niveau sonore dans les locaux de restauration et de travail devront être prises notamment par diminution des volumes intéressés.

Les plafonds seront choisis en fonction de leur critère d'amortissement acoustique pour tous les locaux publics : salle à manger, distribution...

Tous les plafonds devront être imputrescibles, résistant à l'humidité, lessivables et agréés "Hygiène alimentaire" dans la zone de cuisine « Process ».

9.2.5 Peinture

De manière générale, les murs, plafonds et poutres seront peints d'une couleur claire de façon à renforcer l'éclairage.

Les surfaces murales qui ne seront pas carrelées doivent recevoir une peinture avec label « alimentaire » parfaitement lisse et lavable.

Les travaux de peinture seront garantis pendant une période de deux ans à dater de la date de réception des travaux. Pendant cette période, hormis une légère évolution des couleurs, les surfaces revêtues ne devront présenter aucune des anomalies suivantes : décollement, cloquage, écaillage, faïençage, farinage.

La tuyauterie sera protégée par deux couches de peinture antirouille.

9.2.6 Nettoyages de mise en service

Ils intéresseront toutes les parties apparentes et notamment :

- Les carrelages, revêtements de sol divers et faux plafonds,
- Les revêtements verticaux de toutes natures,

- Les accessoires de quincaillerie,
- Les vitres aux deux faces,
- L'évacuation des déchets résultant des nettoyages est à prévoir au présent corps d'état.

Il devra être prévu 3 opérations de nettoyage.

Il devra être prévu 3 opérations de nettoyage fin des locaux avant de procéder à la livraison définitive du bâtiment, soit :

- un nettoyage pour la réalisation des Opérations Préalables à la Réception (OPR),
- un nettoyage lors de la réalisation de la levée des réserves,
- un nettoyage pour la livraison définitive du restaurant.

9.3 Raccordement aux réseaux

Les branchements seront propres au restaurant. Le restaurant disposera de son propre branchement.

Les fluides à disposition seront :

- Eau chaude basse température pour le chauffage des locaux,
- Eau chaude haute température pour les besoins de l'Eau Chaude Sanitaire,

9.4 Lots techniques CVC

Généralités

Le pôle restauration respectera la réglementation RT 2012 pour les postes et usages concernés (chauffage, éclairage, consommations des auxiliaires...).

Pour les usages or RT 2012 (process cuisine), il sera recherché des dispositifs permettant d'optimiser les consommations d'énergie, selon les indications fournies dans les paragraphes suivants.

Les dispositions spatiales et techniques de l'ouvrage dans son ensemble doivent permettre de limiter les dépenses ultérieures de fonctionnement technique ainsi que les délais d'intervention, c'est à dire principalement :

- Les consommations en énergie et en fluides,
- Le coût et le temps nécessaire à la conduite et au contrôle des installations,
- Le coût et le temps nécessaires aux opérations de maintenance courante (maintenance préventive, mise en conformité) ;

- Le coût des contrats d'exploitation et d'entretien confié aux entreprises extérieures (chauffage, nettoyage...).

Afin d'éviter les gênes sonores, il sera pris en compte les éléments suivants :

- Pose des réseaux du lot CVC / PB à l'aide de colliers isolants anti-vibratiles,
- Capotage des équipements les plus bruyants,
- Mise en place de Pièges A Sons (PAS) sur les réseaux de ventilation.

Installation de ventilation :

Sécurité :

Les conduits traversant les zones suivantes :

- parois délimitant les zones de mise en sécurité,
- parois d'isolement entre niveaux, secteurs et compartiments,
- parois des locaux à risques particuliers (importants ou moyens),

Seront équipés de clapets coupe-feu d'un degré égal au degré des parois franchies.

Les clapets coupe-feu, seront de type à faible perte de charges, selon possibilités dimensionnelles, et devront être équipés des éléments suivants :

- fusible de déclenchement,

Raccordement et mise en œuvre des CTA et extracteurs

De façon générale, le raccordement des Centrales de Traitement d'Air (CTA) et des extracteurs aux réseaux de distribution ou d'extraction sera réalisé par l'intermédiaire de manchettes souples. Il sera interposé un jeu de plots anti vibratiles entre les CTA ou les extracteurs et leurs supports. La distribution se fera par l'intermédiaire d'une antenne principale puis d'antennes distributrices secondaires.

Tous les réseaux seront équilibrés à l'aide de registres de réglage. L'ensemble des Centrales de Traitement d'Air (CTA) sera équipé de Piège A Sons (PAS) sur chaque réseau (soufflage, extraction, air neuf et rejet).

La réaction au feu des différents matériaux sera :

- Manchettes souples, registres de réglage : M0,
- Pièges à Sons, conduit souple de longueur 1ml reliant les bouches aux conduits : M1,
- Conduit souple des réseaux VMC : M0.

Sélection des équipements

Batteries aérauliques

La sélection des batteries sera réalisée avec une surpuissance de 10%.

Pour les CTA avec récupération à roue, il sera pris en compte une récupération de 50% pour la sélection de la batterie chaude.

Les vitesses de passage d'air sur les batteries seront limitées à 2,5 m/s sur les batteries froides et 3,5 m/s sur les batteries chaudes.

Ventilateurs

Les ventilateurs de désenfumage seront sélectionnés avec 15 % de débit complémentaires par rapport aux résultats des calculs.

Les ventilateurs seront sélectionnés de façon à ce que leur consommation n'excède pas :

- 0.8 Wh/m³/h par ensemble ventilateurs de soufflage et reprise.
- 0.25 Wh/m³/h par ventilateur d'extraction

Diffuseurs

Les diffuseurs d'air seront sélectionnés de telle sorte que la vitesse résiduelle d'air dans la zone d'occupation soit comprise entre 0,12 et 0,20 m/s.

9.4.1 Chauffage, rafraîchissement et ventilation

L'ensemble des zones sera maintenu en température.

Les températures minimales et maximales sont indiquées ci-dessous

(Hygrométrie non contrôlée) :

- Salle de restauration : 19°C,
- Hall : 19°C,
- Sanitaires : 19°C,
- Zone bureaux : 19°C,
- Rangement : 19°C,
- Local ménage : 16 °C,
- Déboitage / conditionnement : 10°C,
- Légumerie : 10°C min / 12 °C max,
- Préparations froides : 10°C min / 12 °C max,
- Espace cuisson : 19°C min / 28°C max,
- Espaces stockages : 19°C min / 28°C max,
- Plonge : 19°C min / 28°C max,
- Déchets alimentaires : 10°C min / 12 °C max.

Salles de restauration

Pour la salle de restauration avec présence des convives, la salle de consommation et l'espace lieu de vie, il sera nécessairement mis en œuvre des installations de ventilation de type double flux présentant :

- Un niveau de filtration performant en fonction de la classe de pollution extérieure,
- Une récupération énergétique performante, supérieure ou égale à 80%.

Les installations de ventilation pourront assurer le maintien en température de ces zones en hiver. Dans ce cas, la diffusion d'air sera particulièrement étudiée, avec simulation à l'appui. Ce mode de chauffage ne devra en aucun cas occasionner une gêne pour les occupants.

A cet effet, les diffuseurs d'air seront sélectionnés et disposés de telle sorte que la vitesse résiduelle d'air dans la zone d'occupation soit comprise entre 0,12 et 0,20 m/s.

Ventilation selon réglementation en vigueur : 30 m³/h / convive, à raison d'une personne/1,5 m².

De manière générale, le projet devra s'abstenir de climatisation. Le titulaire devra faire des propositions dans ce sens avec intégration de solutions passives si nécessaire.

Le titulaire s'appuiera sur des Simulations Thermiques Dynamique afin de limiter les risques d'inconfort dans les zones sensibles (espaces restauration, zones bureaux).

L'objectif recherché sera de ne pas dépasser la température de 28 °C plus de 2 % du temps d'occupation.

Généralités

La conception des installations respectera les principes énoncés dans l'arrêté ministériel du 29/09/97 modifié par celui du 19 Octobre 2013, et fixant les conditions d'hygiène dans l'établissement de restauration collective.

Zones cuisson

Le titulaire veillera particulièrement aux gradients de pression des flux d'air afin éviter la contamination de la cuisine depuis des secteurs souillés.

Les zones cuisson seront équipées d'une extraction spécifique avec sortie en toiture, afin d'éviter les désagréments dû aux odeurs évacuées.

Il sera privilégié la mise en œuvre d'un plafond filtrant dans les zones cuisson, avec nettoyage automatique. Les filtres seront également nettoyables en machines.

Suivant configuration de l'espace, il sera privilégié la mise en œuvre de modules de soufflage à flux laminaire. Les calculs de débit dans cette zone seront nécessairement réalisés par un constructeur spécialisé, en fonction des appareils mis en œuvre et de leurs configurations.

Le plafond filtrant permet d'importantes économies sur la maintenance grâce au nettoyage automatique des filtres, des conditions de travail sans équivalent dans la zone de cuisine (confort visuel, acoustique, qualité d'air), ainsi qu'une grande flexibilité face aux modifications éventuelles de configuration des équipements de cuisson.

Les consommations d'énergie engendrées par les installations de ventilation des zones cuisson seront limitées au maximum : Il devra être étudié les systèmes adaptant les débits en fonction de l'état réel des équipements de cuisson. Ce système devra permettre une réduction de l'ordre de 40 % minimum des débits extraits par rapport à une installation classique à débit constant.

La compensation de chaque zone cuisson sera réalisée à l'aide de CTA simple flux, à débit variable, afin de compenser proportionnellement aux débits extrait.

Afin de faciliter l'utilisation des équipements ainsi que les opérations de nettoyage, il devra être proposé :

- Un écran de contrôle des équipements de ventilation de la zone cuisson, installé dans le bureau du chef,
- Un nettoyage automatique des filtres.

Les équipements d'extraction de la zone cuisine serviront également aux extractions des fumées de la zone, selon réglementation en vigueur. L'évacuation de l'air sera nécessairement réalisée en toiture du bâtiment.

Le titulaire devra également proposer l'installation d'un système d'extinction automatique des feux de cuisson.

Zone bureaux

Ces zones seront traitées à l'aide d'installation de ventilation indépendante. Le chauffage par radiateur à eau chaude sera privilégié pour ces espaces.

Débits de ventilation dans les bureaux : 25 m³/h/pers.

Zone sanitaire et vestiaires :

Les zones sanitaires seront équipées d'installation de VMC spécifique.

Débit d'extraction par équipement sanitaire : 30 m³/h.

Débit d'extraction en zone sanitaire collective : 30 +15 N m³/h, avec N : Nombre d'équipement sanitaires.

Douche isolée : 45 m³/h

Débit d'extraction dans les vestiaires : Taux de 5 Volume/heure.

Autres locaux

Local CTA : 1 Vol/h,

Local Poubelles : 5 Vol/h

Locaux techniques : suivant besoins spécifiques

Note :

Les locaux techniques devront être de volume suffisant pour permettre l'installation, le remplacement, ainsi que la maintenance aisée des équipements.

GTB

Cf. description Lot Electricité.

9.4.2 Rafraîchissement spécifique

Il sera prévu des systèmes de rafraîchissement spécifiques pour les locaux entrant dans le process sanitaire dont :

- Locaux poubelles (10 à 12 °C),
- Local préparation froide (10 à 12 °C).

Pour les locaux poubelles, le débit de ventilation minimal sera de 5 vol/h.

9.4.3 Désenfumage

Pour le ou les espaces restauration, et selon la disposition des locaux, il sera privilégié le désenfumage par balayage de façade à façade.

Il faudra, en outre, respecter la réglementation des grandes cuisines (+20kW), selon la configuration des locaux. (Article GC)

9.5 Lot technique Plomberie et équipements sanitaires

9.5.1 Hypothèses et bases de calcul

Caractéristiques de l'eau

La pression du réseau d'eau de ville minimale est considérée comme étant à 3 bars.

Puisage : la pression minimale sur le point de puisage le plus défavorisé hydrauliquement ne pourra être inférieure à 1 bar (sans excéder 3 bars).

Calcul des réseaux d'évacuation des Eaux Usées et des Eaux Vannes

Les débits de bases des appareils en évacuation et les coefficients de simultanéité seront conformes aux normes NF EN 12056-1, NF EN 12056-2, NF EN 12056-3.

Les vitesses choisies devront être comprises entre 0,60 m/s et 3,00 m/s afin de conserver l'auto-curage des tuyauteries et en particulier :

- 1 m/s pour les canalisations intérieures,
- 1,25 m/s pour les colonnes montantes,
- 1,5 m/s pour les canalisations principales transitant en sous-sol ou en vide sanitaire.

Le remplissage sera prévu à 5/10 en ce qui concerne les EU et les EV. Une pente minimum de 1 cm/m assurera l'écoulement gravitaire des eaux usées et des eaux vannes.

Distribution d'eau froide et d'eau chaude sanitaire

Les bases de calcul adoptées seront celles des normes suivantes.

- Débit de base des appareils : NF P 41.201 à 204
- Coefficient de simultanéité : NF P 41.201 à 204

En aucun cas, les vitesses dans les canalisations ne seront supérieures à :

- Canalisations horizontales en sous-sol 1,8 m/s
- Canalisations horizontales en faux plafond et colonnes montantes : 1,5 m/s
- Dérivations vers les appareils sanitaires 0,8 m/s

Pour les canalisations en cuivre, il conviendra d'éviter des vitesses supérieures à 1,2 m/s pour limiter les phénomènes de cavitation.

Les diamètres intérieurs/extérieurs de raccordement des ensembles sanitaires et les débits de base des appareils en litres/seconde (DTU 60.11) sont les suivants :

Eau froide :

WC/Urinoir : débit de 0,12 l/s – Diamètre 14/16 mm

Lavabo : débit de 0,20 l/s – Diamètre 16/18 mm

Douche : débit de 0,20 l/s – Diamètre 16/18 mm

Eau Chaude Sanitaire :

Lavabo : débit de 0,20 l/s – Diamètre 16/18 mm

Douche : débit de 0,20 l/s – Diamètre 16/18 mm

Il sera proscrit les diamètres inférieurs ou égaux à 10 mm pour le cuivre et 15 mm pour les autres matériaux.

En vide sanitaire, il sera préféré la réalisation d'une distribution d'eau en Cuivre calorifugée.

Evacuation des eaux vannes et des eaux usées

Les débits de base des appareils en évacuation et les coefficients de simultanéité seront conformes au DTU 60.11 ou à la Norme NF EN 12056-2 de novembre 2000.

Les vitesses choisies devront être comprises entre 0,6 et 3 m/s afin de conserver l'auto-curage des tuyauteries.

Le remplissage sera prévu à 5/10 en ce qui concerne les Eaux Usées (EU) et les Eaux Vannes (EV). Une pente minimale de 1 cm/m assurera l'écoulement gravitaire des EU et EV. Il sera toutefois privilégié la mise en œuvre d'une pente de 1,5 cm/m.

Les débits de base d'évacuation des appareils en l/s sont :

- lavabo, évier 0,75 l/s
- cuvette WC 1,50 l/s
- Urinoir 0,50 l/s

Les diamètres d'évacuation intérieurs minimaux des appareils sont :

- Lavabo 30 mm
- Cuvette WC 100 mm
- Urinoir 40 mm

Température de l'eau chaude sanitaire

Pour les zones sanitaires, la température de distribution de l'ECS sera de 55°C, avec soutirage limité à 50°C.

Traversés des parois coupe-feu

Le degré coupe-feu des cloisons et voiles traversés sera reconstitué par des colliers ou manchons coupe-feu selon réglementation en vigueur.

Qualité Technique sanitaire et matériaux de construction

Les installations ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou de leur réalisation, de permettre, à l'occasion de phénomènes de retour d'eau, la pollution du réseau public d'eau potable ou du réseau intérieur par des matières résiduelles, des eaux nocives ou toute substance non désirable.

Les canalisations seront constituées de matériaux non susceptibles d'altérer les qualités de l'eau distribuée. Aussi, elles seront conformes aux normes NF de fabrication, aux règles techniques des DTU ou avis techniques du CSTB.

De façon générale, l'ensemble des tuyauteries transitera dans les gaines techniques prévues à cet effet. Aucune tuyauterie ne devra être apparente.

Le projet devra viser une maîtrise des consommations d'eau via, notamment, la mise en œuvre de dispositifs et d'équipements permettant des économies d'eau. Le titulaire devra prouver comment les dispositions qu'ils proposent permettent d'optimiser les consommations en eau.

A cet effet, les robinetteries installées devront répondre aux exigences notées ci-après.

Toutes les précautions seront prises afin d'éviter que l'air provenant des égouts ou des canalisations d'écoulement ne puisse pénétrer dans le bâtiment.

9.5.2 Accessibilité des réseaux

L'ensemble des réseaux de plomberie devra être accessible aisément.

L'accès aux réseaux EU/EV devra être assuré via le parking ou bien une galerie technique.

En cas d'absence de sous-sol, il sera impérativement prévu la réalisation d'un vide sanitaire sous la totalité de la zone cuisine, accessible et ventilé selon la réglementation en vigueur.

9.5.3 Alimentation et distribution

L'AEP devra être spécifique aux locaux de restauration, et comporter un compteur général indépendant des autres installations.

Un réseau d'eau froide adoucie sera réalisé afin de desservir les différents équipements de cuisine, au TH demandé. (Cf. liste des équipements).

Les réseaux de plomberie devront être accessibles en tout point.

La distribution de l'Eau Chaude Sanitaire (ECS) sera nécessairement bouclée, et répondra aux exigences de conception permettant de s'affranchir des risques de développement du légionnelle. Depuis le local production, la chute de température entre l'aller et le retour ne devra pas excéder 5°C.

Mise en œuvre des réseaux de distribution EFS et ECS

La distribution devra respecter les préconisations suivantes :

- Pas d'encastrement dans les murs en maçonnerie,
- Points bas équipés d'un dispositif de vidange, points hauts, d'un purgeur,
- Mise en œuvre d'anti-béliers, notamment en point haut des colonnes,
- Mise en œuvre afin que la dilatation se produise normalement,
- Mise en œuvre de fourreaux incombustibles et compressibles aux passages des murs et dalles,
- Désolidarisation des bâtiments par des résiliant mis en place sur les supports,
- Calorifugeage et réseaux EFS si risque de condensation ou risques de gel,
- Traçage des réseaux EFS en cas de risque de gel.

Calorifuge

Les calorifuges mis en œuvre seront imputrescibles, résistant à l'humidité et aux chocs et de catégorie M1.

Les calorifuges pourront être de type ARMAFLEX uniquement sur les réseaux EFS, et pour les diamètres < 60 mm.

Pour l'ECS, il sera mis en œuvre un calorifuge de type laine minérale avec pare- vapeur.

Il sera respecté les épaisseurs d'isolants suivants

Diamètre jusqu'à 21 mm :	19 mm,
De 22 à 49 mm :	30 mm,
De 50 à 76 mm :	40 mm,
> 77 mm :	50 mm.

9.5.4 Evacuation

Pour les évacuations, il y a lieu de prévoir :

- L'évacuation des eaux et matières usées sans stagnation et sans retour de liquide, de matière ou de gaz, -

- Les tampons de dégorgeement accessibles sur canalisations d'évacuation,
- Les ouvrages de ventilation à sortie en toiture, en partie haute des canalisations d'évacuation (Ventilation primaire non réalisée dans les locaux),
- Les sujétions liées aux canalisations comme les siphons, bouchons de vidange, non démontables
- Toutes les évacuations seront équipées de siphons accessibles depuis la zone de restauration.

Les réseaux d'évacuation des graisses seront nécessairement réalisés en fonte. Ils disposeront d'un cordon chauffant afin d'éviter que ces dernières se figent dans la canalisation.

Un bac à graisse et à fécule devra être mis en œuvre avant rejet sur le domaine public. L'accès à cet équipement se fera directement par le camion de pompage sans passer par les locaux de restauration, avec une prise de pompage si nécessaire et un évier (se référer à la réglementation en vigueur).

Le raccordement aux réseaux publics, avec les compléments d'enquêtes sur les réseaux internes et la coordination avec les concessionnaires, font partie du contrat de partenariat.

Les canalisations en PVC ou polyéthylène peuvent circuler à l'intérieur de gaines techniques, sous réserve de posséder des chambres de tirage suffisamment fréquentes et bien dimensionnées pour permettre des interventions aisées.

Le titulaire devra indiquer le lieu et les conditions des raccordements.

(Plan et note technique spécifique)

9.5.5 Equipements sanitaires

Les sanitaires sont traités pour minimiser les charges d'exploitation : formes simples, cuvettes sur potence et plomberie facilement accessible.

Les caractéristiques générales des équipements sanitaires sont :

- robustesse, simplicité de fonctionnement et facilité d'entretien ;
- conforme à la réglementation handicapée ;
- garantie minimale de bon fonctionnement de 5 ans pour la robinetterie.

Les appareils sanitaires sont en porcelaine blanche vitrifiée ou similaire dans la mesure de la réglementation applicable. Ils sont exempts de tout défaut, de première qualité, choix "A".

Les équipements sanitaires seront de teinte blanche. Les matériaux retenus seront :

- Vasques : Porcelaine,
- Lave-mains, lavabos : Céramique,
- WC : Porcelaine émaillé.

La robinetterie sanitaire sera choisie en fonction des critères ECAU (Ecoulement, Confort, Acoustique, Usure).

Robinetteries :

Les robinetteries répondront aux critères ci-dessous :

Robinetterie pour vasques, lave-mains et lavabos :

Les robinetteries seront de type temporisé, et équipées des éléments suivants :

- Brise jet anti-tartre avec débit régulé à 3l/min, quelle que soit la pression d'adduction d'eau froide,
- Filtres de protection intégrés,
- Mécanisme à cartouche avec cartouche interchangeable sans dépose du robinet,
- Mécanisme anti-tartre et autonettoyants,
- Clapets anti-retours,
- Garantie 10 ans.

Robinetterie pour douches du personnel :

Les robinetteries seront de type temporisé, et équipées des éléments suivants :

- Pomme de douche fixe, inviolable, à diffuseur anti-tartre avec débit régulé à 6 l/min,
- Alimentation en eau mitigée,
- Conception en matériaux anti-tartre / anticorrosion,
- Mécanisme encastré avec boîtier étanche sous plaque inox à fixations cachées,
- Robinet d'arrêt,
- Bague de réglage de débit.
- Garantie 10 ans.

Les mitigeurs, NF, posséderont une sécurité anti-brulure et permettra d'assurer une stabilité de température malgré les variations de pressions dans les alimentations en eau. Les mitigeurs seront installés au plus près des points de puisages.

Les siphons de sol sont accessibles et en inox équipés d'un dispositif anti-démontage. Ils sont conçus pour empêcher de façon permanente les remontées d'odeurs du réseau d'évacuation.

La tuyauterie et les organes sont facilement accessibles pour la maintenance :

- le passage des gaines en faux plafonds est accessible (sauf impossibilité réglementaire) ; toutefois, l'encastrement est interdit,
- des trappes de visites sont prévues,
- les robinets d'arrêt sont munis de bouts carrés commandés par clés amovibles.

Toutes les dispositions sont prises pour éviter une stagnation trop importante de l'eau dans les canalisations.

Les équipements nécessaires comme les surpresseurs, détendeurs, dispositifs anti-bélier, etc. sont prévus.

La vitesse de l'eau doit être inférieure à 2m/s dans les conduites d'évacuation (?) et à 1,5 m/s dans les colonnes montantes.

Spécificités aux sanitaires collectifs

Les sanitaires soumis aux prescriptions particulières d'hygiène reçoivent :

- lavabo céramique d'alimenté en eau mitigée entre 40 °C et 45 °C avec robinetterie temporisée,
- siège à l'anglaise en céramique sanitaire avec bourrelet formant siège (avec double abattant),
- sortie arrière apparente avec coude orientable,
- WC avec robinet de chasse double commande 3/6 l avec poussoir en laiton, monté sur un ensemble de chasse d'eau encastré, compris bâti-support,
- distributeur de papier hygiénique en acier inoxydable,
- bonde à grille chromée,
- siphon de sol inox,
- des cloisons séparatives en matériaux type stratifié fini d'usine et ne descendant pas jusqu'au sol
- miroir à bords droits avec éclairage en bandeau,
- sèche mains électriques dans les sanitaires.

Les sanitaires PMR sont équipés des accessoires réglementaires :

- barre d'appui
- barre de relèvement,
- main courante,
- appareils sanitaires spécialisés pour PMR (lavabos, cuvettes WC...).

Spécificités aux zones vestiaires et sanitaires du personnel

- Receveur de douches, avec robinetterie suivants spécificités demandé,
- Parois de douche selon configuration des locaux,
- lavabo céramique alimenté en eau mitigée entre 40 °C et 45 °C avec robinetterie temporisée,
- siège à l'anglaise en céramique sanitaire avec bourrelet formant siège (avec double abattant),
- sortie arrière apparente avec coude orientable,
- WC avec robinet de chasse double commande 3/6 l avec poussoir en laiton, monté sur un ensemble de chasse d'eau encastré, compris bâti-support,
- distributeur de papier hygiénique en acier inoxydable,
- bonde à grille chromée,
- siphon de sol inox,
- des cloisons séparatives en matériaux type stratifié fini d'usine et ne descendant pas jusqu'au sol
- miroir à bords droits avec éclairage en bandeau,
- sèche mains dans les sanitaires.

Spécificités aux locaux d'entretien

Les locaux d'entretien seront équipés de :

- un vidoir mural en granit porcelaine vitrifiée, de 0,45 m x 0,35 m, avec alimentation ECS et EFS,
- Robinetterie mélangeuse,
- une grille porte seau en acier inoxydable,
- un vidage par bonde à grille fixe en laiton chromé,
- un siphon en fonte plastifiée,
- un robinet poussoir.

9.6 Lot Technique / Courants forts et faibles**9.6.1 Courants forts****Alimentation**

Le restaurant sera alimenté via le réseau de distribution publique. Le poste transformateur sera réalisé à Rez-de-Chaussée, avec une porte donnant sur l'espace public.

Il disposera de son propre branchement. L'alimentation sera indépendante du reste du bâtiment. (Comptage spécifique Restaurant et « Vente Assistée-Libre-Service »).

Suivant les puissances mises en œuvre, le coffret de coupure, en limite de propriété, définira la limite entre les installations publiques et les installations privatives.

Tableaux de distribution

Les tableaux seront constitués d'une enveloppe métallique intégrant l'appareillage sous plastrons. Selon les besoins liés aux conditions d'environnement, une porte métallique sera mise en place sur les tableaux concernés.

La fonction arrêt d'urgence se fera par action directe sur l'organe de coupure de tête (repéré en conséquence) par le personnel, permettant de mettre hors tension l'ensemble des circuits du tableau.

Il sera gardé 30 % de place en réserve.

Les appareillages, borniers, organes de commande, seront dûment repérés.

Chaque tableau sera doté de son schéma électrique dans une pochette plastique rigide.

Conditions générales de réalisation :

Les ensembles d'appareillage à Basse Tension sont constitués :

- . D'ensembles ouverts sur châssis avec ou sans protection frontale.
- . D'ensembles en armoires simples ou multiples.
- . D'ensembles en coffrets simples ou multiples.
- . D'ensembles en pupitres.
- . De canalisations préfabriquées.

Enveloppes

Les enveloppes devront être suffisamment rigides pour permettre un alignement correct des cellules (selon les 3 axes) et des jeux de barres et supporter toutes les contraintes dynamiques et thermiques.

Les portes, ou autres éléments ouvrants destinés à supporter des équipements auxiliaires devront pouvoir supporter sans déformation le poids de ces équipements. Les liaisons souples reliant ces équipements mobiles, aux parties fixes, devront être conçues de façon telle :

Que tout risque de détérioration mécanique dans le temps soit évité.

Qu'elles ne gênent pas la fermeture de l'élément ouvrant.

Le type de l'enveloppe et son degré de protection sont choisis selon les définitions de la norme sauf indication contraire au présent dossier.

La protection minimum sera IP 227 (UTE C 20.010).

Dans la cuisine, il sera prévu un indice de protection IP 55.

Les enveloppes seront métalliques et protégées contre la corrosion.

Le volume de l'enveloppe doit être tel que l'échauffement intérieur ne dépasse pas 30° C.

Les socles éventuellement nécessaires à la pose d'un ensemble font partie de la fourniture et de la mise en œuvre du présent lot.

Pénétration des câbles

Les pénétrations s'effectueront par presse étoupe sur plaque amovible percée après montage sur site. Cette plaque est vissée sur l'enveloppe.

Après montage, le degré IP spécifié doit être totalement restitué.

Portes - panneaux d'accès

Les dispositifs de fermeture doivent assurer en permanence une pression suffisante permettant de garantir dans le temps le degré IP spécifié pour l'ensemble sans pour autant exercer des efforts sur l'appareillage interne. Dont les commandes doivent être accessibles de l'extérieur, efforts qui seraient susceptibles de les endommager.

Les organes de commandes, accessibles de l'extérieur, ne doivent pas gêner le mouvement des portes ou panneaux.

Les ensembles en armoires sont munis de portes sur charnières, manœuvrables par une ou plusieurs poignées verrouillables à clef (à l'avant et à l'arrière lorsque l'accès arrière est requis). Les panneaux boulonnés à l'arrière sont admis.

Les portes et panneaux sont munies d'un support porte document (enveloppe métallique ou en plastique) complété du plan à jour.

Les portes et enveloppes seront mises à la terre.

Appareillages

Les organes de commande et de manœuvre seront facilement accessibles.

Les appareils de manœuvre seront munis d'un voyant mécanique de position.

Pour le dimensionnement de l'appareillage, il sera tenu compte :

- . Du courant d'emploi,

- . Du régime de marche des moteurs,
- . De la température extérieure de l'ensemble,
- . Du déclassement normal du montage en enceinte fermée,
- . Du degré de protection de l'enveloppe,
- . Des contraintes en régime de défaut.

Le courant nominal d'un jeu de barres est la somme des courants nominaux des unités d'arrivées débitant simultanément. Le dimensionnement des barres sera prévu constant sur toutes leurs longueurs et en fonction du courant maximal.

Toute la visserie est protégée contre l'oxydation.

Appareillage

Jeu de barres de puissance :

Calibre minimum : 1,2 fois l'intensité nominale du (des) transformateur l'alimentant,

Nature : cuivre ou aluminium, nu ou isolé.

Appareils de coupure :

À coupure sèche

Transformateur de mesure

À isolement sec,

Précision : maximum classe 1

Petit appareillage.

Chaque ensemble comportera au minimum :

- Un voyant "jeu de barres sous tension,
- Un voltmètre "tension barres",
- Les commandes d'arrêt par boutons poussoirs.

Les appareils de mesure sont de classe 1.

Relais d'automatisme

Ces relais sont :

- . Regroupés par fonction
- . Embrocha blés sur socle (avec système de détrempage),
- . Les numéros de bornes sont gravés sur les socles des relais.

Montage de l'appareillage

L'appareillage interne est fixé sur cadre ou sur platine par une boulonnerie en acier protégé contre la rouille.

Les appareils sont regroupés par départ et/ou par fonctions.

Les platines de montage sont de préférence démontables.

Les découpes en façade seront effectuées pour tous les instruments et équipements futurs, les ouvertures correspondantes étant bouchées par des caches amovibles (obturateurs).

Protection

L'entreprise doit l'étude de la sélectivité des protections. Cette étude devra être coordonnée avec l'ensemble des autres intervenants.

Circuits auxiliaires

Les circuits auxiliaires sont nettement séparés des circuits de puissance.

Mise à la terre

Un collecteur général de terre permet de relier au réseau de terre sans aucune possibilité de discontinuité toutes les parties métalliques, les secondaires des transformateurs de mesure, les conducteurs de protection des liaisons de contrôle commande, les écrans des câbles de puissance.

Les parties mobiles sont réunies par des tresses souples.

Prises de confort

Dans tous les locaux de travaux, seront prévus à minima 3 prises étanches de confort en 16 ampères + T, à 1.20m du sol fini.

Le mode de calcul étant :

- $(\text{Surface du local} - 20) / 20 + 3 = \text{égale Nb PC confort}$

Exemple en cuisson, $(85 - 20) / 20 + 3 = 3.25 + 3 = 6.25$, soit 6 prises de confort en complément des besoins pour les équipements.

Dimensionnement

Exigence de puissance électrique spécifique à la restauration :

- L'ensemble des équipements de restauration sera alimentée par l'énergie électrique.

Cette puissance devra parfaitement être identifiée et optimisée par le titulaire (par des solutions techniques, ergonomiques...).

- le titulaire cherchera à optimiser la puissance installée, et son foisonnement tout en intégrant les contraintes d'exploitation d'un tel outil de production.

Il devra être prévu des optimiseurs de puissance pour les équipements de cuisine.

Toutes les liaisons principales basse tension entre le TGBT et les équipements « Forces » et tableaux divisionnaires seront réalisés en câbles de la série U 1000 R2V (Cuivre) ou U 1000 AR2V (aluminium).

Chaque circuit terminal sera protégé par disjoncteur bipolaire différentiel afin d'isoler les points d'utilisation.

Les départs généraux, secondaires seront des disjoncteurs tétra polaires différentiels dimensionnés suivant la nature et la destination des équipements à alimenter. Les commandes seront centralisées.

Le titulaire devra la fourniture d'un bilan électrique détaillé qui permettra de demander au concessionnaire le raccordement adéquat, avec compteur et abonnement adapté.

La distribution sera cachée.

Tenues particulières aux chocs, acides, usages intensifs et locaux humides dans l'office.

Prévoir les tranchées, fourreaux et chambres de tirage pour l'acheminement du courant jusqu'à l'emplacement choisi pour le comptage.

Eclairage intérieur, Distribution de l'éclairage

Le choix des matériels sera établi en fonction :

- des niveaux d'éclairement conformes au programme de construction, et aux recommandations de l'AFE (Association Française de l'Eclairage).

- des conditions techniques liées à l'utilisation

- des influences externes suivant la norme NFC 15100

- des risques particuliers de la NFC 15100,

- de la NF EN 60 598.

L'éclairage des locaux se fera, en général, de la manière suivante :

- éclairage de type fluorescent compensé basse luminance pour l'ensemble des bureaux.
- éclairage de type fluorescent compensé avec vasques en polycarbonate pour les locaux à risques particuliers (chocs mécaniques, projections d'eau...)

Une réflexion particulière sur l'éclairage artificiel sera menée de façon à conférer à chaque type d'espace une ambiance adaptée à sa fonction.

Les éclairages seront prévus affleurant au plafond pour les espaces avec hygiène renforcé. En salle de restauration, le titulaire proposera des éclairages qui devront être validés par le MOA.

Suivant le programme environnemental, il devra être proposé des éclairages à Leeds.

Les niveaux d'éclairement requis sont les suivants :

Salle de restauration	: 300 lux à 0,85 m du sol,
Cuisine et office	: 500 lux au niveau du sol,
Bureaux	: 300 lux et 500 lux au niveau du poste de travail,
Hall	: 200 lux, AVEC 300 lux au niveau accueil
Circulations	: 200 lux au niveau du sol,
Locaux techniques	: 200 lux au niveau du sol,
Sanitaires	: 200 lux en zone commune, et 75 lux en cabine, au niveau du sol.

L'appareillage d'éclairage prendra en compte la durée d'allumage, le spectre, le niveau d'éclairement, la consommation et l'indice de protection.

Les lampes auront une température de couleur comprise entre 3000 K et 4000 K avec indice de rendu de couleur minimal de 80.

Il sera proposé l'allumage par détection de présence dans certains locaux, en particulier les circulations.

Les appareillages de type étanche seront prescrits dans les locaux humides.

Les ampoules seront standards, facilement démontables et accessibles à l'aide d'une gazelle afin de faciliter le relamping.

Les commandes d'éclairage des locaux de production seront centralisées.

Il sera plus précisément prévu les dispositions suivantes :

- Salle de restauration : commande centralisée au niveau du tableau d'allumage installée en cuisine,
- Cuisine : commande centralisée au niveau du tableau d'allumage installée en cuisine,
- Circulation : commande sur détection de présence,
- Eclairage extérieur : allumage asservi à une détection crépusculaire associé à une minuterie,
- Locaux techniques : commande sur interrupteur

Les interrupteurs d'éclairage des locaux techniques et de stockage (compris chambres froides) seront équipés de voyant lumineux.

Éclairage de sécurité

A réaliser dans l'ensemble des zones selon la réglementation. (BAES)

Chemin de câbles

Toutes les canalisations électriques seront posées sur chemins de câbles spécifiques courants forts et courants faibles existants ou à créer en plénum des plafonds suspendus des circulations.

En permanence, les chemins de câbles courants forts et courants faibles seront physiquement et distinctement séparés et accessibles (distance minimale de 300 mm).

Ils seront dimensionnés de façon à avoir une réserve de 30 % en fin de chantier. Les câbles seront posés en nappes.

Chutes de tension

La section des conducteurs sera déterminée en fonction des puissances appelées.

Elle tiendra compte de la chute de tension admissible entre l'origine de l'installation et tout point d'utilisation, à savoir :

Dans le cas d'un branchement basse tension à partir d'un réseau de distribution privé

- 5 % pour l'éclairage,
- 8 % pour les autres usages.

Dans le cas d'un branchement basse tension à partir d'un réseau de distribution public :

- 3 % pour l'éclairage,
- 5% pour les autres usages.

Liaison équipotentielle principale

En amont de la barrette permettant la mesure ohmique de la prise de terre un conducteur principal d'équipotentialité réunira ceux qui existent des éléments conducteurs suivants :

- le conducteur principal de protection,
- la canalisation collective d'eau,
- la canalisation collective de gaz,
- les éléments métalliques accessibles de la construction (bornes appropriées en montage apparent),
- les éléments métalliques d'autres canalisations de toute nature.

La section du conducteur d'équipotentialité sera équivalente à la section du conducteur principal de protection avec un minimum de 6 mm² et un maximum de 25 mm² cuivre.

9.6.2 Courants faibles

Le titulaire prévoira les liaisons téléphoniques et informatiques avec raccordement au réseau déterminé en fonction de sa nature, avec connectiques RJ45.

Il devra être prévu un système anti-intrusion.

Il devra être prévu des lignes spécifiques pour relier les caisses, les bornes de rechargement dans le hall d'accueil, ainsi que des lignes pour des machines à cartes bleues aux caisses des ventes assistées et libre-service.

Le titulaire prévoira un réseau Wifi performant pour la salle de restauration et la salle de consommation ainsi que la salle de Direction.

L'équipement technique des locaux est le suivant :

PA01 : 4Pc+2RJ45

PA02 : 1PC+1RJ

Le titulaire prévoira :

- Dans les locaux bureaux : 1PA01/utilisateur
- Zone self au-dessus de chaque stand : 1PA02
- Zone self salle à manger : 3PA02 en hauteur+ 10 PC environ pour les usagers,
- Zone self hall : 1 PA02 en hauteur,
- Zone vente assistée et libre-service : 1 PA01 dans l'office, 1 PA02 au-dessus de chaque caisse + 20 PC environ pour les usagers, judicieusement répartis.

GTC

Une GTC sera installée pour le pôle restauration.

Cette GTB permettra :

- D'apporter le meilleur confort thermique aux occupants des locaux,
- De faciliter l'exploitation des équipements techniques du bâtiment,
- D'optimiser la consommation énergétique du bâtiment,
- D'offrir à l'exploitant un tableau de bord synthétique lui permettant de visualiser et de piloter ses installations.

La gestion technique du bâtiment sera réalisée par un système d'exploitation assurant une solution ouverte, fiable et pérenne, en utilisant les « bus » de communication LONMARK permettant l'intégration de produits compatibles et certifiés LONMARK en bus de terrain et Ethernet TCP/IP en bus de supervision. Le système fonctionnera, sauf équipement particulier mis en œuvre par le lot CVC, sans passerelle de communication (système « full LON »).

Les principales fonctions à assurer par le système sont les suivantes :

- Programmes conditionnelles et temporelles avec pilotage en temps réel des différents appareils de conditionnement d'air,
- Surveillance centralisée des défauts d'alarmes techniques,
- Surveillance et signalisation centralisées des équipements techniques,
- Programmation du fonctionnement de divers circuits en fonction des créneaux horaires des conditions d'occupation des locaux,
- Contrôle et archivage des températures des locaux, des mesures de puissance,
- Élaboration d'un bilan énergétique,
- Suivi des consommations (EFS, ECS, ELEC),
- Supervision GTB avec plans graphiques dynamiques.

Le système de GTB permettra d'intégrer en un seul ensemble les différentes fonctions du bâtiment.

La GTB sera un système moderne de régulation automatique et de supervision. Elle proposera le protocole de communication ouverte et standard de type LONMARKS (de la couche de supervision jusqu'à l'automate – « FULL - LON »).

Afin d'assurer le fonctionnement de base du système en marche dégradée, tous les modules, régulateurs, et automates posséderont leur propre intelligence pour assurer de façon autonome l'acquisition et le traitement des données en l'absence de communication avec le superviseur GTB.

Les bus et le système de supervision devront également permettre, en plus des options, 20 % d'extension du nombre de modules et de fonctions gérés. Les modules et automates LONMARKS

devront être équipés chacun pour permettre une extension de 20 % minimum sans rajout de cartes.

IL sera notamment prévu la remontée des alarmes techniques des équipements (CTA, bac à graisses, extracteurs etc...). Ces indications devront être signalées dans le bureau du chef cuisinier.

Le bus de terrain cheminera sous trémie technique, en faux plafond.

Les équipements techniques seront représentés sous forme de synoptiques.

Le synoptique sera composée, à minima, de la liste des éléments suivants :

- Centrales de Traitement d’Air,
- Extracteurs, ventilateurs
- Compteur d’eau,
- Circulateurs,
- Bac à graisses et fécule,
- Poste de relevage (le cas échéant),
- Réseaux ECS avec indication des températures,
- Fonctionnement adoucisseur, avec indication du niveau de sel

L’installation permettra le suivi énergétique du pôle restauration. La GTB devra donc indiquer les valeurs des différents compteurs qui devront être installés :

- Compteurs d’énergie sur les fluides (Eau chaude chauffage, ECS),
- Compteurs de consommation en fluide (EFS),
- Compteurs électriques des équipements (appareils cuisson, CTA, extracteurs...).

Les synoptiques et les icônes seront animés en dynamique pour rendre compte très visuellement de l’état de l’installation.

L’ensemble du dialogue sera très convivial par l’usage exclusif de la souris et par l’ouverture de fenêtres selon les règles de dialogue Windows.

Les icônes seront repérées par un libellé en clair et mentionneront la principale information relative à la fonction gérée : par exemple régime en cours et température pour une zone de chauffage. Il suffira de cliquer avec la souris sur l’icône voulue pour accéder aux informations détaillées (températures, modes de fonctionnement, compteurs, historiques...) et aux commandes (modification des consignes et des programmes, acquittement d’alarme...) concernant cette fonction.

Optimiseur

Il devra être prévu un optimiseur pour les installations électriques.

L'optimiseur agira sur les différents équipements consommateurs d'électricité connectés, et établira des séquences de travail en fonction des contraintes de production, de confort et des besoins propres de chaque appareil. Son scénario de gestion sera ajusté à la seconde en fonction des actions déjà effectuées et des résultats observés concernant l'abaissement de puissance, tout en restant transparent pour les utilisateurs. Le délestage ou la gestion de puissance en temps réel seront donc exclus. L'optimiseur d'énergie sera de type EKS ou Optiwatteur®/RSW ou équivalent approuvé.

L'optimiseur devra fonctionner localement de manière autonome, et sera intégré au système de GTB mis en œuvre. Il sera également accessible par Internet, avec un service de suivi à distance permettant pendant les 3 mois suivant l'installation du système permettant :

- D'alerter l'utilisateur par email en cas de dépassements de puissance ;
- D'éditer un rapport mensuel sur le fonctionnement de l'installation avec présentation des gains effectués en puissance appelée et des actions réalisées sur les équipements ;
- De proposer à l'utilisateur des modifications de programmation pour améliorer les performances de l'optimiseur.

Dialogue détaillé par fonction

Chaque fonction disposera de 5 ou 6 onglets :

- État : toutes les informations détaillées disponibles,
- Programme : programmation horaire des périodes de fonctionnement,
- Commandes : commande manuelle à partir du PC,
- Paramètres : réglage des températures, minuteries...
- Historique : visualisation des courbes de température et de tous les événements enregistrés par le système.

Wi-Fi

Il sera prévu un accès WI-FI :

- En zone cuisine pour le personnel,
- En zone salle à manger

Les zones accessibles au public seront équipées en très haut débit Internet et deviendra un équipement "Hot spot" pour permettre des connexions WIFI ouvertes. La zone non-accessible au public possèdera une couverture Wifi sécurisée. Une étude de couverture sera prévue.

Un guide de l'installation sera remis et une formation sera dispensée pour tous les équipements décrits (GTB, alarmes, système anti-intrusion...)

Accessibilité et contrôle d'accès

Les accès donnant sur les zones non-publiques seront équipées de contrôle d'accès par badges programmables. D'autres locaux, hors zone ERP, seront aussi sécurisés. Les badges permettront les droits d'accès, ou pas, à ces locaux.

Type de personnes	Zone accessible sans badge durant les horaires d'ouverture - Accès libre	Zone accessible avec badges
Etudiants, Personnels Public extérieur	Salle de restauration, Salle de consommation Espace lieu de vie	Sans objet
Personnel de cuisine CROUS	Salle de restauration, Salle de consommation Espace lieu de vie	Locaux cuisine - Zones techniques de production (réserves,)

Il devra être prévu une sonnette extérieure dans le bureau du magasin

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Base					
		Neuf	Exist.	Neuf			
PRESTATIONS DE FOURNITURE ET INSTALLATION							
Livraison / decartonnage	15						
Table de travail inox bâti démontable, mobile	U	1					1
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	1					1
Poste de lavage et de désinfection mural caréné un produit	U	1					1
Siphon de sol inox télescopique	U	1					1
Local poubelle	28						
Poste froid complet :	ens	1					1
Évaporateur plafonnier simle flux cubique	U	1					1
Accessoires inclus :							
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Poste de lavage et de désinfection mural caréné un produit	U	1					1
Siphon de sol inox télescopique	U	1					1
Local produits entretien	10m²						
Rayonnage duralinox 4 niveaux profondeur 460, clayettes polyéthylène	ml	2					2
Accessoires inclus :							
Bac de rétention pour rayonnage à clayettes, hauteur 40 mm	ml	2					2
Palettes avec bac de rétention	U	2					2
Siphon de sol inox télescopique	U	1					1
Vestiaires du personnel (hommes et femmes)	22m² x 2						
Armoire vestiaire acier laqué 1 colonne double compartiments industrie salissante, sur banc retractable, coiffe inclinée	U	20					20
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	2					2
Placard linge propre et sale	22m²						
Armoire linge propre plié acier laqué 1 colonne 5 cases superposées, sur piètement acier inoxydable, coiffe inclinée	U	4					4
Lave linge 10 Kg	U	1					1
Sèche linge 10 Kg	U	1					1
Siphon de sol inox télescopique	U	1					1
Bureau du gérant	9m²						
Centrale d'enregistrement des températures et des défauts et alarmes de la production de froid	U	1					1

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Neuf	Exist.	Neuf			
CF+ Viandes	10						
Chambre froide modulaire positive sans sol, avec porte	ens	1					1
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier simple flux extra plat	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Boîtier d'alarme personne enfermée réglementaire	U	1					1
Sonde terminale boîtier détecteur fluide frigorigène	U	1					1
Raccordement sur production de froid à distance	ens	1					1
Luminaire à LED industriel pour ambiance froide	U	2					2
Rayonnage duralinox 4 niveaux profondeur 460, clayettes polyéthylène 1 ml	U	6					6
<u>Accessoires inclus :</u>							
Mobile, avec roulettes dont 2 avec freins	ens	2					2
CF+ BOF	10						
Chambre froide modulaire positive sans sol, avec porte	ens	1					1
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier simple flux extra plat	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Boîtier d'alarme personne enfermée réglementaire	U	1					1
Sonde terminale boîtier détecteur fluide frigorigène	U	1					1
Raccordement sur production de froid à distance	ens	1					1
Luminaire à LED industriel pour ambiance froide	U	2					2
Rayonnage duralinox 4 niveaux profondeur 460, clayettes polyéthylène	U	6					6
<u>Accessoires inclus :</u>							
Mobile, avec roulettes dont 2 avec freins	ens	2					2
CF+ Fruits et légumes	10						
Chambre froide modulaire positive sans sol, avec porte	ens	1					1
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier simple flux extra plat	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Boîtier d'alarme personne enfermée réglementaire	U	1					1
Sonde terminale boîtier détecteur fluide frigorigène	U	1					1
Raccordement sur production de froid à distance	ens	1					1
Luminaire à LED industriel pour ambiance froide	U	2					2
Rayonnage duralinox 4 niveaux profondeur 460, clayettes polyéthylène	U	6					6
<u>Accessoires inclus :</u>							
Mobile, avec roulettes dont 2 avec freins	ens	2					2
CF - négative	15						
Chambre froide modulaire négative avec sol renforcé, avec porte	ens	1					1
Poste froid complet :	ens	1					1

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Base	Exist.				
		Neuf		Neuf			
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier simple flux extra plat	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Boîtier d'alarme personne enfermée réglementaire	U	1					1
Sonde terminale boîtier détecteur fluide frigorigène	U	1					1
Raccordement sur production de froid à distance	ens	1					1
Luminaire à LED industriel pour ambiance froide	U	2					2
Cordon de dégivrage	U	1					1
Soupape de décompression avec cordon de dégivrage	U	1					1
Rayonnage duralinox 4 niveaux profondeur 460, clayettes polyéthylène	ml	6					6
CF+ jour	12						
Chambre froide modulaire positive sans sol, avec porte	ens	1					1
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier simple flux extra plat	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Boîtier d'alarme personne enfermée réglementaire	U	1					1
Sonde terminale boîtier détecteur fluide frigorigène	U	1					1
Raccordement sur production de froid à distance	ens	1					1
Luminaire à LED industriel pour ambiance froide	U	2					2
Chariot échelle à glissières 20 GN 2/1 - gamme renforcée	U	8					8
CF+ Produits finis	6						
Chambre froide modulaire positive sans sol, avec porte	ens	1					1
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier simple flux extra plat	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Boîtier d'alarme personne enfermée réglementaire	U	1					1
Sonde terminale boîtier détecteur fluide frigorigène	U	1					1
Raccordement sur production de froid à distance	ens	1					1
Luminaire à LED industriel pour ambiance froide	U	2					2
Chariot échelle à glissières 20 GN 2/1 - gamme renforcée	U	8					8
CF+ Produits finis Kafte	6						
Chambre froide modulaire positive sans sol, avec porte	ens	1					1
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier simple flux extra plat	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Boîtier d'alarme personne enfermée réglementaire	U	1					1
Sonde terminale boîtier détecteur fluide frigorigène	U	1					1
Raccordement sur production de froid à distance	ens	1					1
Luminaire à LED industriel pour ambiance froide	U	2					2
Chariot échelle à glissières 20 GN 2/1 - gamme renforcée	U	8					8
CF+ cuisson	6						

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Base		Neuf			
		Neuf	Exist.				
Chambre froide modulaire positive sans sol, avec porte	ens	1					1
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier simple flux extra plat	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Boîtier d'alarme personne enfermée réglementaire	U	1					1
Sonde terminale boîtier détecteur fluide frigorigène	U	1					1
Raccordement sur production de froid à distance	ens	1					1
Luminaire à LED industriel pour ambiance froide	U	2					2
Chariot échelle à glissières 20 GN 2/1 - gamme renforcée	U	8					8
Economat sec, boisson, consommable	23 +15 +15m²						
Rayonnage duralinox 4 niveaux profondeur 460, clayettes polyéthylène	ml	50					50
Siphon de sol inox télescopique	U	1					1
Local groupes compresseurs							
Groupe de condensation à air basse température pour cf négative monoposte tout ou rien, h carrossé bas niveau sonore	U	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Ligne aspiration vapeur compresseur	ml	100					100
Ligne refoulement vapeur surchauffée compresseur	ml	100					100
Ligne liquide	ml	100					100
Charge de fluide	ens	1					1
Centrale de production de froid moyenne température pour l'ensemble des chambres froides positives et locaux rafraichis - 7 postes	U	2					2
<u>Accessoires inclus :</u>							
Ligne aspiration vapeur compresseur	ml	100					100
Ligne refoulement vapeur surchauffée compresseur	ml	100					100
Ligne liquide	ml	100					100
Charge de fluide	ens	1					1
LEGUMERIE DEBOITAGE	2*12m²						
Porte sac-poubelles à pince pour sac 100L	U	1					1
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	1					1
Caniveau de sol inox, cadre réglable inox	U	2					2
Table de dessouvidage bâti soudé sur pieds, dessus penté avec bords anti ruissellement et vidange de fond de cuve, moitié planche de découpe polyéthylène, moitié grille d'égouttage amovible - bac GN 1/1 amovible de récupération des exudats monté sur glissières inox	U	1					1
Robinetterie mono trou sur table EC/EF avec col de cygne et douchette	U	1					1
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	1					1

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Neuf	Exist.	Neuf			
Plonge inox bâti démontable 2 bacs 600 x 500 x 300 avec 2 égouttoirs nervurés et pentés, sur pieds avec dossier arrière et cache cuve	U	1					1
Robinetterie mono trou sur table EC/EF avec col de cygne et douchette	U	1					1
Eplucheuse à plateau abrasif 25 kg par cycle avec table filtre intégrée	U	1					1
Essoreuse 12 litres	U	1					1
Ouvre-boîte électrique à poser sur table - moyenne capacité	U	1					1
Balance électronique de table	U	1					1
Poste de lavage et de désinfection mural caréné un produit	U	1					1
Stérilisateur à couteaux	U	1					1
Siphon de sol inox télescopique	U	1					1
Rayonnage duralinox 4 niveaux profondeur 460, clayettes polyéthylène	ml	2					2
Préparations froides	32m²						
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier double flux basse vitesse	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Table de travail inox suspendue avec bac 400 x 400	U	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Robinetterie mono trou sur table EC/EF avec col de cygne	U	1					1
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	1					1
Coupe légumes de sol sur pieds, goulotte à levier à mouvement assisté surface env 230 cm² avec tube légumes longs, vitesse variable	U	1					1
Balance électronique de table	U	2					2
Table de travail inox bâti démontable, mobile, avec étagère basse	U	4					4
Trancheur électromécanique à pignon, lame diam 350 mm avec affûteur et extracteur de lame	U	1					1
Porte sac-poubelles à pince pour sac 100L	U	1					1
Cutter de table 5,5L	U	2					2
Chariot inox de service 2 arceaux 3 plateaux 800 x 500	U	4					4
Placard mural portes coulissantes toit penté avec support bac gastro	U	1					1

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Base		Neuf			
		Neuf	Exist.				
Poste de lavage et de désinfection mural caréné un produit	U	1					1
Caniveau de sol inox, cadre réglable inox	U	1					1
Batteur mélangeur de sol 30 litres variation de vitesse électronique	U	1					1
Table de travail inox bâti démontable, mobile	U	2					2
Stérilisateur à couteaux	U	1					1
Siphon de sol inox télescopique	U	1					1
Rayonnage duralinox 4 niveaux profondeur 460, clayettes polyéthylène	ml	2					2
Prépa froide sandwich	10m²						
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Évaporateur plafonnier double flux basse vitesse	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Table de travail inox suspendue avec bac 400 x 400	U	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Robinetterie mono trou sur table EC/EF avec col de cygne	U	1					1
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	1					1
Balance électronique de table	U	2					2
Table de travail inox bâti démontable, mobile, avec étagère basse	U	2					2
Trancheur électromécanique à pignon, lame diam 350 mm avec affûteur et extracteur de lame	U	1					1
Porte sac-poubelles à pince pour sac 100L	U	1					1
Poste de lavage et de désinfection mural caréné un produit	U	1					1
Caniveau de sol inox, cadre réglable inox	U	1					1
Cuisson		60m²					
Four mixte à commande électronique 20 GN 1/1	U	3					3
<u>Accessoires inclus :</u>							
Chariots d'enfournement	U	3					3
grilles gn 1/1	U	60					60
bacs prof 65mm	U	60					60
bacs perforés prof 65 mm	U	60					60
plaque pâtisseries	U	60					60
Appareil de cuisson multifonctions capacité 40 dm² 100 L	U	3					3
<u>Accessoires inclus :</u>							
Bras de relevage automatique des paniers	U	3					3
Panier de cuisson pour relevage automatique, modèle au	U	3					3
Cuvier à niveau variable, réglage par verrin	U	3					
Caniveau de sol inox, cadre réglable inox - sortie excentrée	U	3					3

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Base		Neuf			
		Neuf	Exist.				
Élément 4 plaques électriques induction	U	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Soubassement four statique	U	1					1
Table de travail inox suspendue avec bac du chef 400 x 400	U	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Robinetterie mono trou sur table EC/EF avec col de cygne	U	1					1
Destructeur d'insectes 30-50m²	U						
Porte sac-poubelles à pince pour sac 100L	U	1					1
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	1					1
Poste de lavage et de désinfection mural caréné un produit	U	1					1
Hotte d'extraction d'air	U				1		1
Chariot chef	U	1					1
Table de travail inox bâti démontable, mobile	U	2					2
Caniveau de sol inox, cadre réglable inox	U	2					2
Balance électronique de table	U	1					1
Stérilisateur à couteaux	U	1					1
Siphon de sol inox télescopique	U	2					2
Rayonnage duralinox 4 niveaux profondeur 460, clayettes polyéthylène	ml	2					2
Cellule de refroidissement 80 Kg	U	1					1
Placard mural portes coulissantes toit penté avec support bac gastro	U	1					1
Laverie vaisselle propre		80m²					
Socle rouleur avec rampe	U	1					1
Table de dépose et tri avec TVO	ENS	1					1
Etagère de stockage et de triage inclinée	U	1					1
Lave vaisselle à casier 220 casiers heure, avec pompe a chaleur	U	1					1
Table d'entrée lave vaisselle, 1 bac 500 x 400 avec virage	U	2					2
Robinetterie mono trou sur table EC/EF avec col de cygne et douchette	U	2					2
Table de sortie lave vaisselle	U	2					2
Lave verres a capot avec osmoseur	U	1					1
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	1					1

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Neuf	Exist.	Neuf			
Poste de lavage et de désinfection mural caréné un produit	U	1					1
Caniveau de sol inox, cadre réglable inox	U	2					2
Plonge batterie	14m²						
Plonge inox bâti démontable 2 bacs 800 x 600 x 450 avec égouttoir nervuré et penté, sur pieds avec dossier arrière et cache cuve	U	1					1
<u>Accessoires inclus :</u> Robinetterie mono trou sur table EC/EF avec col de cygne et douchette	U	1					1
Lave batterie à eau	U	1					1
Hotte d'extraction d'air	U				1		1
Caniveau de sol inox, cadre réglable inox	U	1					1
Poste de lavage et de désinfection mural caréné un produit	U	1					1
Casier à batterie inox tubes soudés - 4 niveaux - mobile	U	10					10
Export	14m²						
Poste froid complet :	ens	1					1
<u>Accessoires inclus :</u> Évaporateur plafonnier double flux basse vitesse	U	1					1
Boîtier d'alimentation et de régulation électronique	U	1					1
Caniveau de sol inox, cadre réglable inox	U	1					1
retour	14m²						
Plonge inox bâti démontable 2 bacs 800 x 600 x 450 avec égouttoir nervuré et penté, sur pieds avec dossier arrière et cache cuve	U	1					1
<u>Accessoires inclus :</u> Robinetterie mono trou sur table EC/EF avec col de cygne et douchette	U	1					1
Poste de lavage et de désinfection mural caréné un produit	U	1					1
Casier à batterie inox tubes soudés - 4 niveaux - mobile	U	3					3
Caniveau de sol inox, cadre réglable inox	U	1					1
RESTAURATION SELF							
Distribution avec kiosque "poles thematiques"							
Présentoir soubassement caisson inox hauteur 340 mm pour 2 piles de plateaux	U	2					2
<u>Accessoires inclus :</u> Superstructure 1 colonne présentoir à couverts 1 niveau 3 bacs GN 1/3 (150 couverts) et 1 niveau présentoir à pain 1 bac GN 2/1 (120 portions)	U	2					2
Mobile, avec roulettes dont 2 avec freins	ens	2					2
Butées angulaires 4 coins	ens	2					2

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Base		Neuf			
		Neuf	Exist.				
Présentoir soubassement caisson inox hauteur 340 mm pour 2 piles de plateaux	U	2					2
<u>Accessoires inclus :</u>							
Superstructure 1 colonne présentoir à verres 8 niveaux guides fils inox (448 verres)	U	2					2
Mobile, avec roulettes dont 2 avec freins	ens	2					2
Butées angulaires 4 coins	ens	2					2
Meuble caisse adossé avec rampes de circulation latérales	U	2					2
<u>Accessoires inclus :</u>							
Prise de courant 230 v + t mono	U	2					2
Prise réseau informatique	U	2					2
Meuble buffet réfrigéré "Salad'bar) froid statique 4 GN 1/1 profondeur 90 mm - soubassement libre avec étagère pour rangement assiettes ou rammequin - raccordé sur centrale froid à distance	U	2					2
<u>Accessoires inclus :</u>							
Superstructure étagère largeur 400 mm en verre galbé formant pare haleine 1 niveau avec éclairage sur colonettes inox - pour meuble longueur > 1,80 m	U	2					2
Meuble neutre dessus inox soubassement rangement ouvert	U	2					2
<u>Accessoires inclus :</u>							
Prise électrique inox étanche mono 16A encastrée en façade	U	4					4
Meuble vitrine réfrigérée vertical à boissons - laitage 4 GN1/1, 5 niveaux d'exposition, soubassement baie libre, raccordement sur centrale froid à distance	U	2					2
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	2					2
Meuble vitrine réfrigérée vertical à boissons - laitage 4 GN1/1, 5 niveaux d'exposition, soubassement baie libre, raccordement sur centrale froid à distance	U	2					2
Meuble dessus chauffant 4 plaques vitrocéramiques GN 1/1 - soubassement étuve	U	4					4
Élément de façade standard	U	4					4
Armoire de maintien en température 6 niveaux GN1/1	U	4					4
Chariot chauffants à assiettes à niveau constant 2 piles avec couvercle	U	6					6
Soubassement Meuble réfrigéré positif 2 portillons GN1/1, raccordement sur centrale froid à distance, dessus décaissé 250 mm	U	1					1
<u>Accessoires inclus :</u>							
Bloc 2 tiroirs	U	2					2
Friteuse électrique haut rendement 25 L 55 kg/h	U	2					2
<u>Accessoires inclus :</u>							
Soubassement placard technique module de filtration rem	U	2					2
Bac de salage chauffant avec rampe vitrocéramique chau	U	1					1
Grillade nervurée à poser dans décaissé meuble froid	U	1					1

DESIGNATION	Unité	Quantités					
		Lot cuisine		PSE	Lots TCE	Hors Marché	TOTAL
		Base		Neuf			
		Neuf	Exist.				
Plancha lisse chrome à poser dans décaissé meuble froid	U	1					1
Four mixte à commande électronique 10 GN 1/1 avec soubassement	U	1					1
Salle de restauration							
Meuble dessus plan de travail avec dossier arrière largeur 700 mm soubassement rangement placard portes coulissantes caisse profondeur 660 mm, sur pieds	U	4					4
Micro ondes	U	4					4
Fontaine à eau plate et gazeuse réfrigérée sur pied	U	4					4
Restauration rapide							
Distribution en vente assistée							
Machine à café semi-automatique à expresso , moulin à café intégré avec broyeur céramique. 440 cafés / heure	U	1					1
Machine à café semi-automatique à expresso , moulin à café intégré avec broyeur céramique. 220 cafés / heure	U	1					1
Meuble vitrine réfrigérée vertical à boissons - laitage 4 GN1/1, 5 niveaux d'exposition, soubassement baie libre, raccordement sur centrale froid à distance	U	1					1
Armoire froide positive à chariots 1 porte vitrée GN2/1, raccordé sur centrale froid à distance	U	1					1
Four combiné à cuisson accélérée	U	1					1
Plonge 1 bac 500 x 500 avec emplacement lave verres	U	1					1
Table de travail inox bâti démontable, sur pieds	U	1					1
Lave-bras réglementaire à commande fémorale, carrosserie forme arrondie, avec accessoires	U	1					1
Module arrière bar neutre avec tiroir à marc	U	1					1
Salle de restaurant							
Micro ondes	U	4					4

Affaire suivie par : Delphine HERLEDAN
Réf. : 25-139C/DH/SV
Standard : 03 45 83 90 13

Monsieur François REBSAMEN
Ministre de l'Aménagement du Territoire et de la
Décentralisation
Président de Dijon métropole
40 avenue du Drapeau - CS 17510
21075 DIJON CEDEX

Dijon, le 19 mai 2025

OBJET : DIJON – Campus Métropolitain

Monsieur le Ministre, Monsieur le Président de Dijon métropole,

Par Convention de Prestations Intégrée (CPI) valant concession d'aménagement, Dijon métropole a confié à la SPLAAD le soin de construire et exploiter pendant une durée de 15 ans l'immeuble dénommé « Campus Métropolitain » et actuellement occupé par les écoles d'ingénieurs ESEO et ESTP.

Ce bâtiment a été mis en service depuis bientôt 5 ans. Il a été construit sur un tènement disposant d'une réserve foncière de l'ordre de 1 000 m² (voir plan joint).

A ce jour, il s'avère que l'actuel bâtiment est suffisamment dimensionné pour le besoin des écoles et dispose même d'une marge en terme d'espace.

Le foncier servant alors de réserve n'a plus lieu d'être. Conformément aux termes de la concession d'aménagement, la SPLAAD n'a pas vocation à conserver de foncier dans son patrimoine.

Dans la mesure où ce foncier a été acquis par la SPLAAD à l'euro symbolique, nous vous proposons de le rétrocéder à Dijon métropole pour l'euro symbolique.

La SPLAAD prendra en charge l'établissement du Document Modificatif du Parcellaire Cadastral correspondant.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, Monsieur le Président de Dijon métropole, l'expression de mes salutations distinguées.

Marion JOYEUX



PJ : plan de localisation du terrain proposé d'être rétrocédé

**DIJON - CAMPUS NORD - Projet de
Restaurant Universitaire**
Rétrocession, à l'euro symbolique de la
SPLAAD à Dijon métropole, d'une réserve
foncière d'environ 1 000 m² sur la parcelle
BX589.

