



**RENOVATION ENERGETIQUE ET
AGRANDISSEMENT DE LA CANTINE
SUITE A LA MUTUALISATION DU SERVICE
DE RESTAURATION SCOLAIRE DES
ECOLES PUBLIQUES ET PRIVEE**



Sommaire

- 1. Mémoire explicatif du projet**
- 2. Description technique du projet**
- 3. Plan du projet**
- 4. Plan de financement**
- 5. Réalisation**

1. Mémoire explicatif du projet

1.1 Contexte

La commune de Chomérac a l'ambition de créer un service de restauration scolaire mutualisé ouvert aux élèves des écoles publiques et privée à compter du 1er septembre 2023. Elle promeut ainsi l'égalité de traitement des enfants des écoles publiques et privée de la commune. De plus, ce projet s'inscrit dans la démarche de renforcement de la performance environnementale de son patrimoine.

L'école privée « Présentation de Marie » a pour projet la rénovation de ses locaux incluant la suppression du bâtiment accueillant la cantine. Aussi, la commune a souhaité ouvrir le service de restauration scolaire aux élèves de l'école privée « Présentation de Marie ». A compter du 1er septembre 2023, le service de restauration scolaire assurera le service de 200 repas par jour soit une hausse de 50 repas.

Il est donc primordial que la cantine municipale puisse accueillir les élèves dans les meilleures conditions possibles. En effet, la restauration scolaire vise avant tout à répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants, leur permettant de suivre les enseignements de l'après-midi. C'est un moment de récupération et de ressourcement. Elle répond à divers objectifs tant qu'éducatif, de santé publique, de découverte du monde de la restauration scolaire et du développement durable.

Le service de restauration scolaire se situe rue des écoles à Chomérac. C'est un ERP de type R de 4ème catégorie pouvant accueillir 150 personnes.



La fabrication et la livraison des repas du service de restauration scolaire sont assurées par un prestataire extérieur en liaison chaude. Les élèves de primaire bénéficient d'un self et ceux de maternelle d'un service à l'assiette. Il est à noter que le service de restauration scolaire poursuit plusieurs actions concrètes en matière de développement durable :

- Le choix du prestataire répondant aux critères de la loi EGALIM (bio, menu végétarien, circuits courts...)
- La lutte contre le gaspillage alimentaire avec la pesée quotidienne des restes alimentaires
- Le tri des déchets réalisé par les élèves lors du débarrassage.

Il s'avère que l'augmentation du nombre d'élèves nécessite la création d'une seconde cuisine à l'étage.

2. Description technique du projet

2.1 Situation existante :

- **La salle de repos**

Actuellement, cet espace à vocation à être utilisé en tant que salle de repos des agents d'entretien et de restauration. D'une superficie de 27,60 m², il est situé au 1^{er} étage du bâtiment. Accessible par un escalier et un ascenseur, il jouxte une ancienne salle de classe qui sera reconvertie en salle de restauration pour les élèves de maternelle. Il comporte un espace cuisine, les vestiaires ainsi que du matériel d'entretien dont une machine à laver le linge.



- **La cuisine**

La cuisine se situe en rez de chaussé, accessible depuis la rue des écoles. Elle a une superficie de 32 m² datant des années 1980.



Elle est composée d'un espace plonge avec lave-vaisselle, d'un espace chaud avec four et friteuses et d'un espace froid avec réfrigérateurs. Cet espace est aux normes d'hygiène et de sécurité. Le Plan de maitrise sanitaire a été réalisé et arrêté en 2022 après avis du CHSCT pour une cuisine satellite en liaison chaude.

2.2 Les aménagements envisagés :

- **Cuisine de l'étage**

Elle sera équipée d'une plonge et de matériels de réfrigération conformément aux normes d'hygiène. Pour ce faire, la salle de repos des agents sera scindée en deux afin de conserver une partie en salle de repos et de créer la seconde cuisine. De plus, le plafond sera abaissé et isolé ainsi que les murs en périphérie. Les menuiseries existantes seront remplacées. Toutes ses mesures limiteront la déperdition énergétique. Cette action « à gain rapide » conduira à diminuer la consommation d'énergie et à réduire la facture énergétique.

- **Rénovation de la cuisine existante**

La cuisine actuelle datant des années 1980, une rénovation des locaux est donc nécessaire. L'espace de la plonge sera agrandi, un nouvel accès sera créé pour la livraison des repas, certains équipements seront renouvelés par du matériels plus fonctionnels et moins

énergivores et les circuits de travail seront revus.

De plus, l'accès pour la livraison des repas est réalisé par un escalier de trois marches. Le nouvel aménagement prévoit l'ouverture d'un nouvel accès de plein pied.

2.3 Objectifs de l'action

- l'accueil des élèves dans les meilleures conditions possibles,
- la prévention des agents
- le renforcement de la performance énergétique de la structure :
 - o la diminution de la consommation d'énergie et la réduction de la facture énergétique
 - o le concours à l'objectif de 40% de réduction des émissions de CO2 des bâtiments tertiaires en 2030.
- La préservation du patrimoine communal
- L'amélioration du confort thermique des usagers.

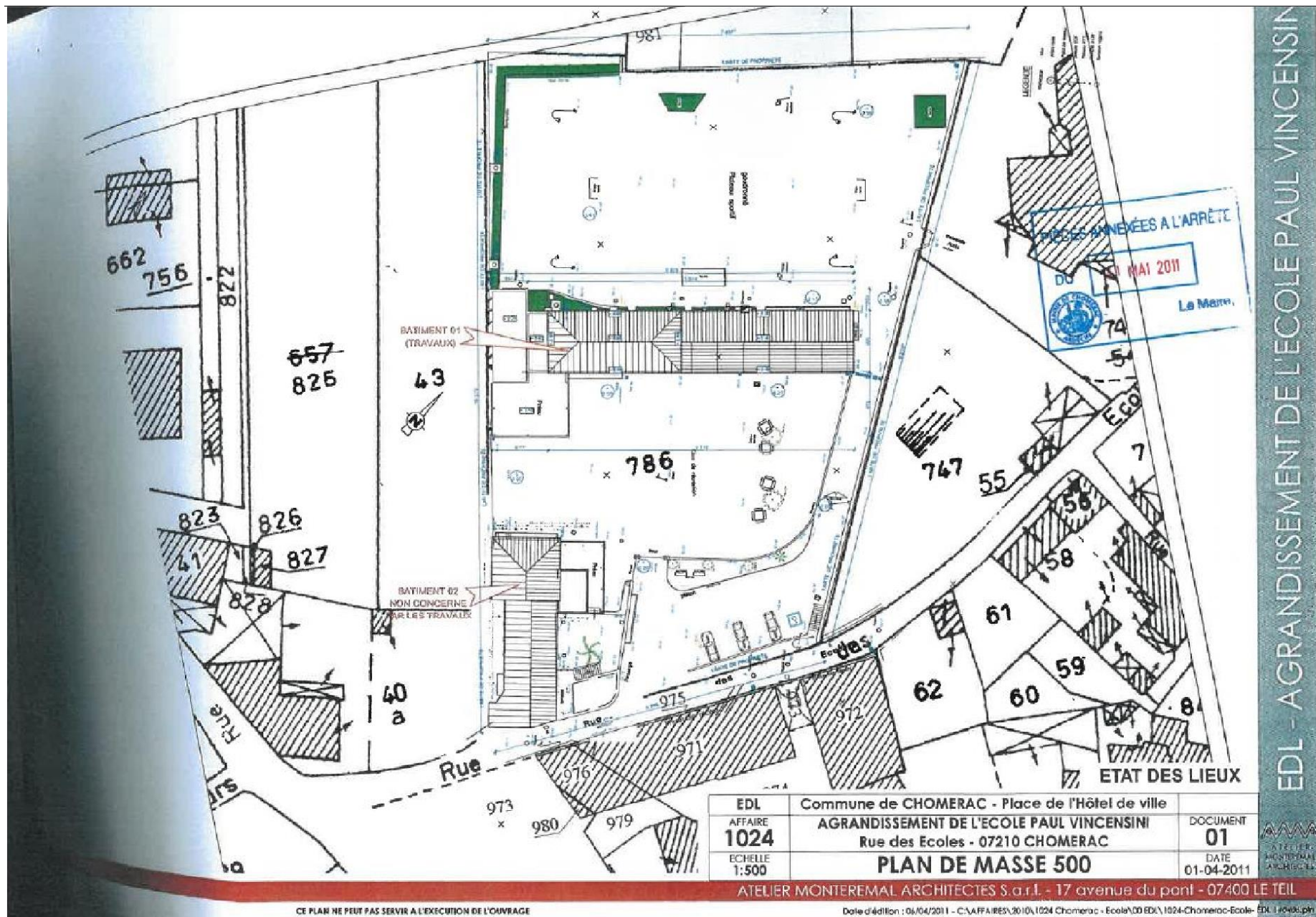
2.4 Calendrier des travaux

Les travaux seront réalisés en deux phases afin de pouvoir assurer la continuité du service de restauration. En effet, cette structure est mise à disposition de la communauté d'agglomération Privas Centre Ardèche pour la compétence afférente au centre aéré. De ce fait, le bâtiment assure également la restauration des enfants accueillis dans ce cadre. Les travaux doivent donc être échelonnés.

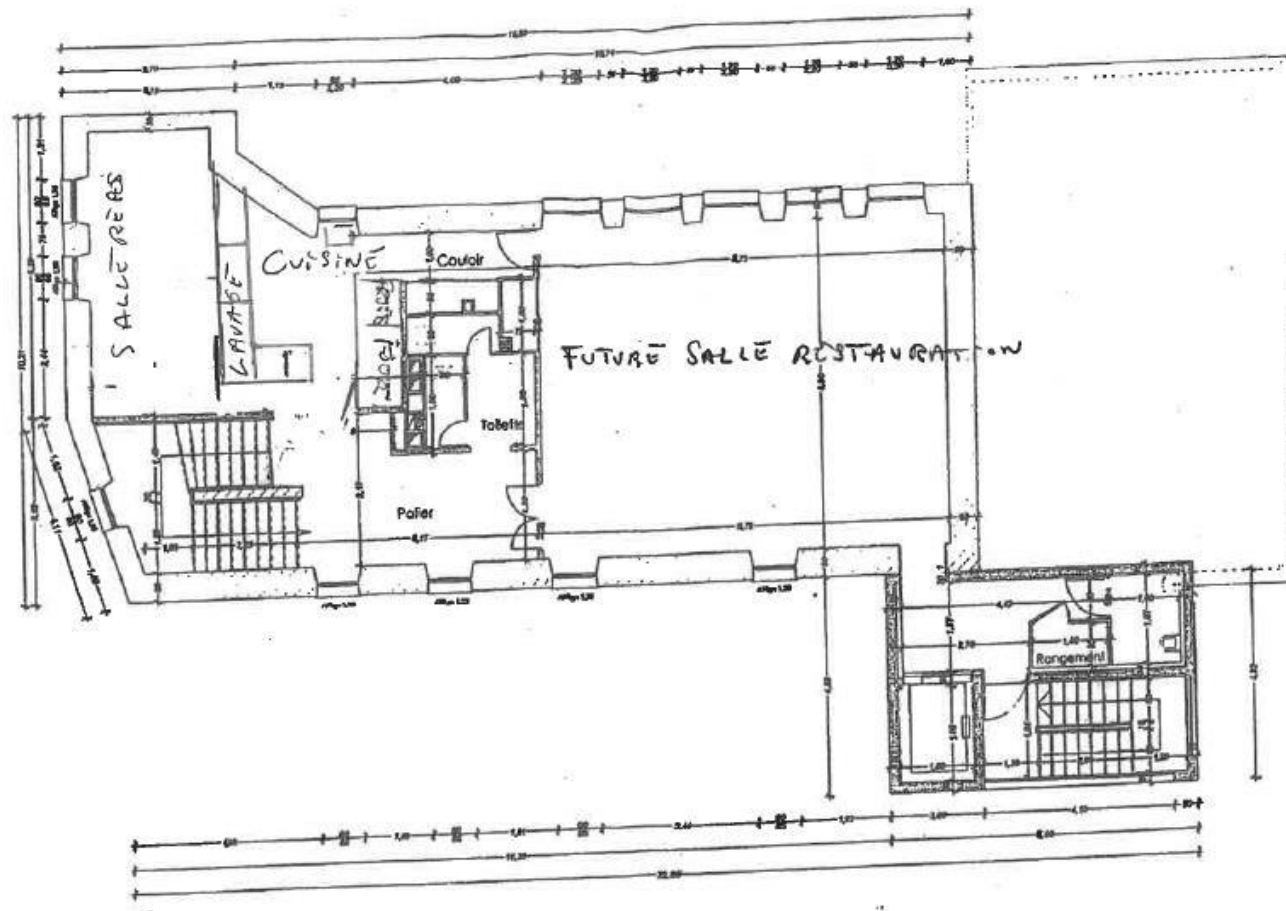
Le calendrier est le suivant :

- Etat des lieux de l'audit énergétique – 2^{ème} trimestre 2023
- Lancement de la consultation – avril 2023
- Notification des marchés – juin 2023
- Travaux
 - o Phase 1 : juillet / août 2023 - aménagement de la cuisine de l'étage et isolation du plafond et murs périphériques, remplacement des menuiseries
 - o Phase 2 : juillet / août 2024 - rénovation de la cuisine du bas

3. Plan détaillé du projet



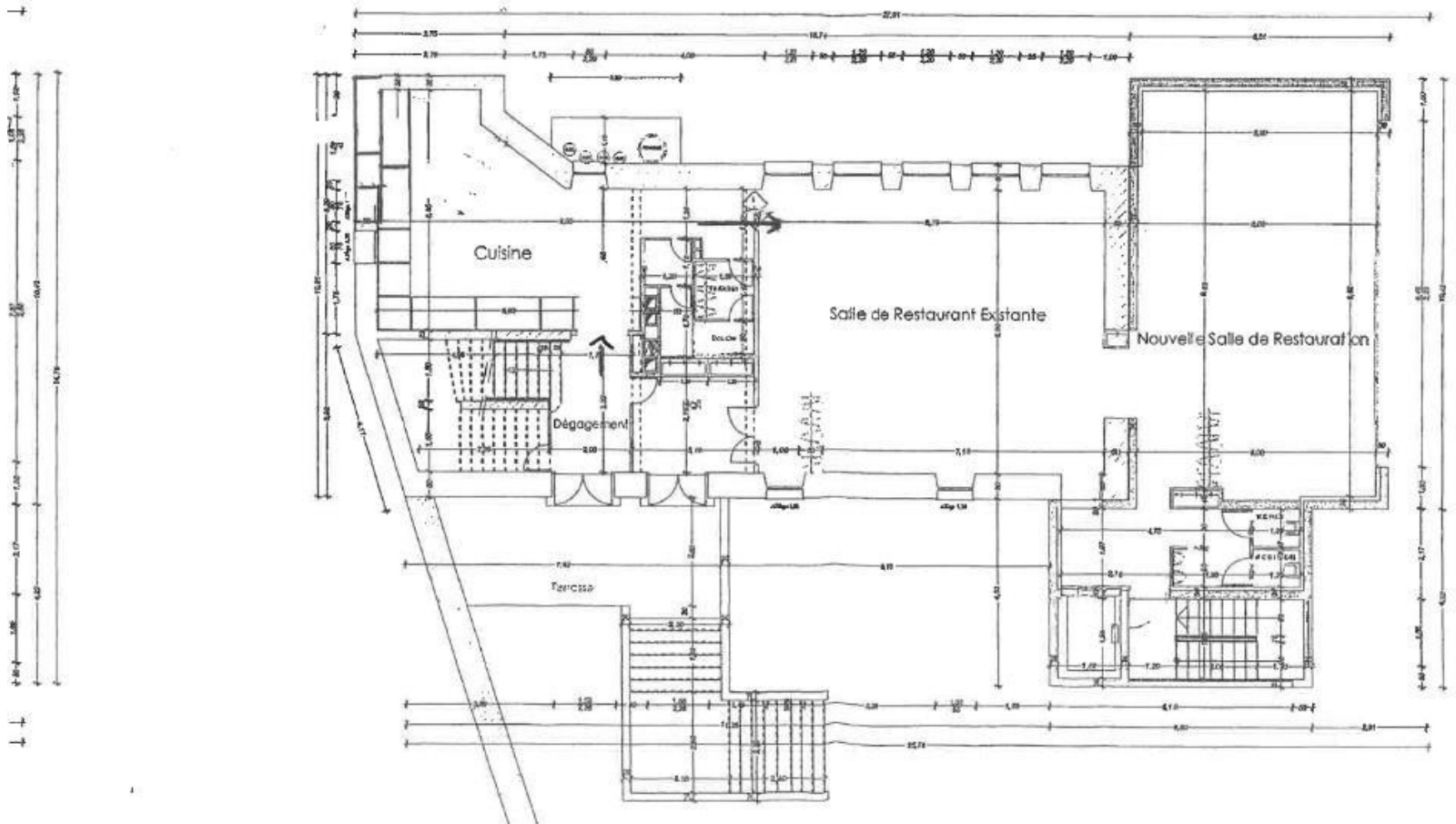
Plan cuisine étage



ETAGE

Rénovation de la cuisine actuelle

REZ DE CHAUSÉE



4. Plan de financement

PLAN DE FINANCEMENT PRÉVISIONNEL		Date d'actualisation : 5/01/2023
Commune de Chomérac - Rénovation énergétique et agrandissement de la cantine suite à mutualisation du service de restauration scolaire écoles publiques et privée		
DÉPENSES	Nature (taux)	Montant HT
Phase 1 - été 2023	57%	45 243 €
Phase 2 – été 2024	43%	34 002 €
TOTAL DÉPENSES		79 245,00 €
RECETTES (*)	Nature (taux)	Montant HT
Aides publiques		
DSIL 2023	32,25 %	25 555 €
Fonds Vert 2023	33,26 %	26 355 €
Fonds propres de la commune	34,50 %	27 335 €
TOTAL RECETTES		79 245,00 €



5. Réalisation

