Présentation du projet de nouvelle Cuisine Centrale

Mars 2023

Contexte

Audit Cuisines

- Espelia / Spoon
- 2022

Besoin d'un nouvel outil adapté

Construction nouvelle cuisine centrale

Audit

Principes de fonctionnement

- Une organisation en liaison chaude qui donne satisfaction :
  - Qualité de la prestation et rendu
  - Une bonne maîtrise de la logistique : 2 tournées Nord et Sud en 2 tours (chaud et froid)
  - Un système de conditionnement en panières et caissons isothermes bien adapté et fonctionnel
  - Un usage de contenants réemployable (bacs inox) : **réponse anticipée à l'exigence de la loi Egalim relative à la suppression des contenants plastiques**
- Une offre alimentaire de qualité qui **permet déjà de répondre** aux objectifs qualité produits identifiés par **la loi Egalim**
  - Menu à 5 composantes
  - Goûter
  - Production maison (sauf le lundi)
  - Une proposition hebdomadaire de repas végétarien
  - Des approvisionnements au travers d'un groupement de commande (évite la gestion des consultations en interne)
  - **46% de produits sous signes de qualité dont 30 % de bio** (exigence de la loi Egalim 50 % dont 20 % de bio)

Audit

Analyse fonctionnelle – surfaces dédiées

- Globalement les surfaces de la cuisine centrale sont sous-dimensionnées pour le volume de repas actuel d'environ 2600 repas/jour.
- Principaux déficits:
  - Réception et stockage ambiant
  - Fragilisation
  - Plonge batterie
  - Locaux administratifs
- **Aucune évolution notoire possible**

Local	Surface Cible	Surface existante	Écart (valeur)	Écart(%)
RECEPTION	72 m²	53,84 m²	-18,2 m²	-25%
STOCKAGE AMBIANT	104 m²	55,26 m²	-48,7 m²	-47%
STOCKAGE REFRIGERE	62 m²	54,85 m²	-7,15 m²	-12%
FRAGILISATION	61 m²	48,83 m²	-12,2 m²	-20%
FABRICATION	141 m²	137,21 m²	-3,79 m²	-3%
PLONGE BATTERIE ET DECHETS	74 m²	53,62 m²	-20,4 m²	-28%
EXPEDITIONS	117 m²	126,8 m²	9,8 m²	+8%
LOCAUX SOCIAUX ET ADMINISTRATIFS	112 m²	90,11 m²	-21,9 m²	-20%
TOTAL SURFACES UTILES (SU)	743 m²	620,52 m²	-122 m²	-16%
LT + CIRCULATION	110 m²	19 m²	-40,4 m²	-68%
Modulaires		31,55 m²	31,55 m²	+100%
SU + CIRCULATION	853 m²	671,07 m²	-182 m²	-21%

Code couleur écart : surface déficitaire -surface excédentaire

Les surfaces cibles sont données pour une cuisine centrale d'une capacité de 2 500 repas/jour.

3 scénarii pour un nouvel outil

	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3	Scénario 3bis
	Réhabilitation-extension	Reconstruction attenante	Construction « Autre parcelle »	Construction parcelle BK21
Identification et acquisition de la parcelle	-	-	6 à 12 mois	-
Etudes pré-opérationnelles	4 mois			
Concours et conception	23 mois			
Chantier*	14 mois	17 mois	12 mois	12 mois
Total opération	41 mois	44 mois	48 mois	39 mois

Hors démolition anticipée durant la phase de conception

BK21 = Parking du Dôme

Equipe de programmation

Scénario de construction entre le Stade nautique et le Dôme

Projema – Management de Projets / AMO

Programmation/ Assistance à Maîtrise d'ouvrage

ALTER Restauration

Ingénierie de Cuisines professionnelles – Bordeaux

BETIKO

Ingénierie et Economie de la construction - Bayonne

Talence

COTECH : Bâtiments Communaux / Cuisine Centrale

Objectifs

Créer un bâtiment neuf à la qualité durable et soutenable

Sobre dans sa construction, exploitation et maintenance

Organisation fluide et fonctionnelle

Moduler les équipements nécessaires à l'évolution

Postes de travail ergonomiques et sécurisés

Exigences normatives en terme de sécurité alimentaire et respect de l'environnement

Hypothèses de fonctionnement

- 2700 repas par jour 4 jours de la semaine (avec possibilité d'évoluer à 3000)
  dont 50 à 100 repas 5 jours semaine pour les RPA
  + 700 repas pour les ACM le mercredi et pendant les vacances scolaires
  + 300 manifestations évènementielles par an

- Production quotidienne en liaison chaude

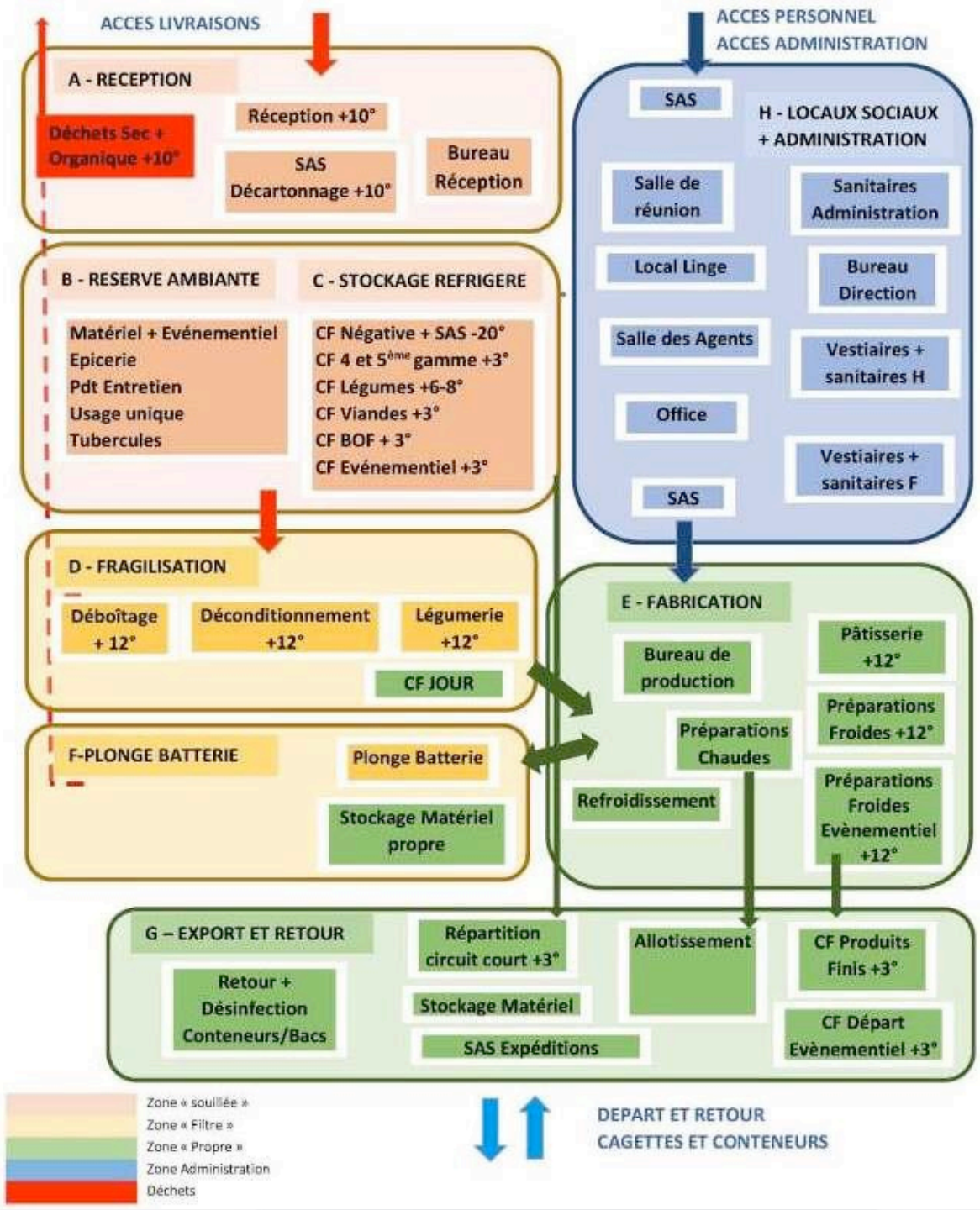
- 14 agents en production + 1 à embaucher

- Distribution avec 3 camions frigorifiques de moins de 3,5t (1 en propre et 2 en location) sur 20 sites

- Menus à 4/5 composantes + pain

- **Menu unique avec deux plats principaux différents sur réservation**

Schéma fonctionnel



=> En R+1

Surface totale de 1085m²
Surface utile de 995m²
(surface au sol : 808m²)

Pour mémoire :
Surface actuelle = 636m²
Surface faisabilité SPOON = 893m²

Equipements et aménagement des locaux

- Création d'une zone manifestations (stockage et préparation)
- Locaux adaptés au nombre de couverts
- Création d'une pâtisserie froide
- Zone de refroidissement pour la 2e ligne de production
- Locaux administratifs et sanitaires adaptés
- Réutilisation de nombreux matériels existants (récents et obligation règlementaire)
- Mise aux normes des équipements et innovations technologiques
- Meilleure maîtrise écologique et durable (eau, énergies…)

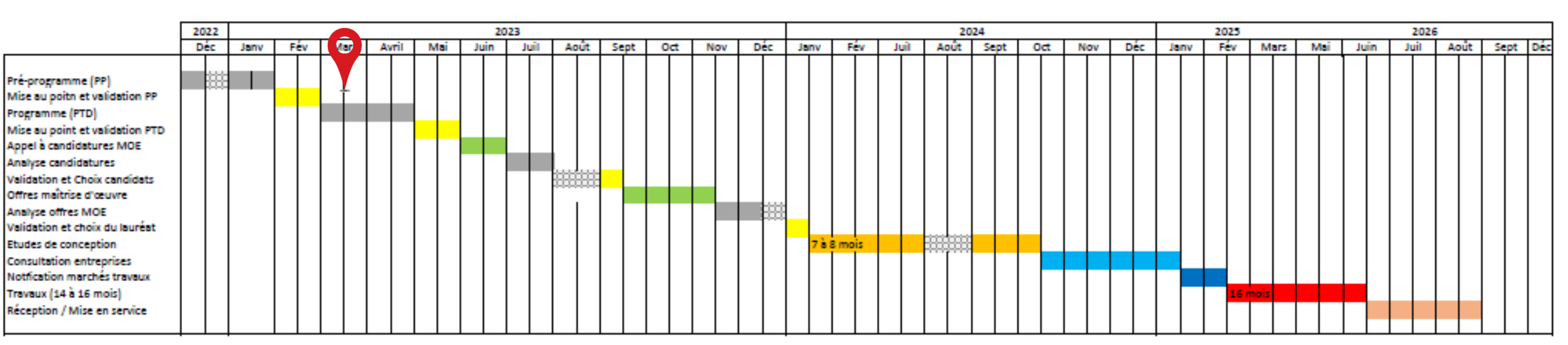
Coûts prévisionnels

	€HT
Préparation du chantier (hors démolitions)	
Installation de chantier	80 000,00
Etudes d'exécution	25 000,00
	105 000,00
Structures	
Fondations - dalle basse (hors fondations profondes)	189 655,20
Elévations RdC - plancher haut RdC	368 774,00
Elévations R+1 - plancher haut R+1	116 736,00
Finitions	52 000,00
	727 165,20
Hors d'Eau - Hors d'Air	
Etanchéité non circulable toiture RdC	69 403,50
Etanchéité circulable toiture RdC	20 034,00
Etanchéité non circulable toiture R+1	49 248,00
Châssis d'éclairement	25 000,00
Menuiseries extérieures	103 116,00
PV traitement façades	72 072,00
Serrurerie	62 400,00
	401 273,50

	€HT
Aménagements intérieurs zone Production	
Doublages et cloisons	139 193,60
Plafonds	100 672,00
Portes	47 840,00
Revêtements de sols	137 280,00
Finitions	31 200,00
	456 185,60
Aménagements intérieurs zone tertiaire	
Plâtrerie	69 251,52
Menuiserie Bois	51 380,16
Revêtements de sols	53 614,08
Peinture	49 146,24
	223 392,00
Lots techniques	
Electricité	271 964,16
Photovoltaique	65 000,00
CVC - Sanitaire - Plomberie	475 937,28
Ascenseur	23 000,00
	835 901,44
TOTAL TRAVAUX BÂTI en €HT	**2 748 917,74**

	€HT
VRD	
Préparation plateforme	88 200,00
Réseaux enterrés	30 000,00
Voirie lourde	148 000,00
Clôtures	10 625,00
Portail	8 000,00
TOTAL TRAVAUX VRD en €HT	**284 825,00**

	€HT
Equipements de cuisine	
Locaux sociaux et administratifs	32 200,00
Espace de travail	784 300,00
Espace technique	451 500,00
Démontage - montage équipements	65 000,00
TOTAL EQUIPEMENTS en €HT	**1 333 000,00**

RECAPITULATIF		
SOUS-TOTAL COÛT TRAVAUX BÂTI	2 748 917,74 €HT	
SOUS-TOTAL COÛT EQUIPEMENTS	1 333 000,00 €HT	
SOUS-TOTAL COÛT TRAVAUX VRD	284 825,00 €HT	
TOTAL COÛT TRAVAUX	4 366 742,74 €HT	Hors démolition
TOTAL TOUTES DEPENSES CONFONDUES	6 768 451,25 €TTC	Hors mobilier

Calendrier prévisionnel