

Verson, le 26/09/2023

Réhabilitation du restaurant scolaire de l'école Victor Hugo *Création d'une cuisine centrale & rénovation énergétique*



Avec la
participation
de





DOSSIER DE PRESSE

1- Le contexte.....	p3
2- Le projet.....	p4
3- Les travaux, objectifs, calendrier et adaptation.....	p5
4- Le fonctionnement, les publics.....	p6
5- Les acteurs, le financement du projet.....	p6

Verson : les travaux du restaurant scolaire ont commencé

La réhabilitation du restaurant scolaire de l'école Victor Hugo répond à 2 enjeux majeurs : repenser la restauration scolaire pour offrir des repas de qualité aux enfants et rénover un équipement public existant pour l'adapter aux besoins et exigences actuels et futurs.

1 - Le contexte

Soucieuse de fournir aux enfants une alimentation saine et de qualité, la Municipalité souhaite maîtriser la confection des repas, limiter la consommation de produits transformés industriellement, utiliser des produits frais et locaux.

Outre ces objectifs qui contribuent à préserver l'agriculture locale et soutenir l'économie de proximité, le projet est aussi de rénover un équipement public existant pour l'adapter aux besoins actuels et futurs. Le choix d'une extension et rénovation de l'actuel restaurant



Le restaurant scolaire avant les travaux

scolaire de l'école élémentaire de Verson s'inscrit dans un principe de densification foncière et vise l'amélioration de 30 à 40% de l'efficacité énergétique du bâtiment.

Accompagné par l'équipe de maîtrise d'œuvre pilotée par le cabinet d'architectes Atelier 970, basé en Seine Maritime, la Ville de Verson s'est entourée d'entreprises locales.

2 - Le projet de réhabilitation du restaurant scolaire Victor Hugo

Priorité du mandat 2020-2026, la municipalité a travaillé à la définition de ce projet dès le second semestre 2020. Des études d'ingénierie ont permis d'asseoir sa cohérence et sa faisabilité.

Afin de répondre à un enjeu de santé publique et d'anticiper les obligations de la loi EGAlim (loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous), la municipalité a fait le choix de créer une cuisine centrale. Elle permettra de fournir aux enfants des 2 écoles de Verson et de l'accueil de loisirs, des repas de qualité confectionnés sur place à partir de produits frais et locaux, issus de circuits courts.



Plus particulièrement, cuisiner les repas sur place offre l'opportunité de :

- **valoriser le plaisir de bien manger**
- **éduquer au goût, à l'équilibre alimentaire et à la saisonnalité,**
- **mettre en valeur des produits alimentaires de qualité et du terroir**
- **maîtriser l'approvisionnement local des produits et leur qualité**
- **limiter le gaspillage alimentaire**
- **limiter la consommation de produits transformés industriellement**
- **soutenir l'économie de proximité**

Pour estimer les besoins de denrées alimentaires et identifier les sources locales d'approvisionnement une étude a été réalisée par Terralim, un bureau coopératif spécialisé dans l'accompagnement des stratégies alimentaires des collectivités locales. A l'issue de cette étude, la municipalité s'est engagée dans une démarche d'approvisionnement à 40% local et 20% bio.

La création de la cuisine centrale s'inscrit dans la continuité des engagements de la Municipalité en faveur de l'environnement et de la préservation des ressources locales. Pour rappel, la commune soutient par ailleurs l'installation d'une ferme portée par l'association Vit'Actif qui met en place des chantiers d'insertion par l'activité maraîchère. La ferme s'installera sur une parcelle située au nord de l'écoquartier de Verson et au sud du nouvel espace boisé planté.



3 – Les travaux

a) Les objectifs

La cuisine centrale prend place sur l'emprise actuelle du restaurant scolaire.

Le bâtiment existant fait l'objet d'une rénovation énergétique et

d'une extension afin de disposer d'une cuisine et d'une salle de restauration adaptée à l'accroissement des effectifs scolaires (jusque 400 repas par jour). Le restaurant scolaire passera de 315 m² à 556 m² pour accueillir la cuisine et la salle de restaurant.

Le projet comprend également la création d'un nouveau préau. En effet, il devait être rénové en 2020, pour une meilleure intégration, il a été inclus au projet.

Les travaux de rénovation vont permettre de :

- créer une cuisine collective adaptée à la préparation des repas sur place
- améliorer le confort des usagers, en terme d'espace et d'acoustique
- réduire la consommation énergétique entre 30 et 40% par rapport à l'année de référence
- créer un nouveau préau

b) Calendrier et adaptation du service de restauration scolaire

La mise en place du chantier et la démolition d'une partie de l'existant ont débuté au cours de l'été, les travaux doivent théoriquement durer 12 mois. Dans le meilleur des cas le nouveau restaurant scolaire pourrait ouvrir à la rentrée 2024.

En attendant la fin des travaux, les élèves de l'école Victor Hugo vont déjeuner chaque jour aux Ateliers de l'Odon, à côté de l'église.

Les services techniques ont aménagé la salle Pierre Hébert avec le mobilier du restaurant scolaire afin que le personnel puisse travailler dans les meilleures conditions possibles. Un préau démontable a été implanté dans la cour des Ateliers de l'Odon pour offrir des conditions d'accueil confortables aux élèves.

Les horaires de l'école ont été modifiés (8h30-11h30/13h30-16h30) pour dégager les 15 minutes nécessaires au trajet pour se rendre sur le site de restauration scolaire temporaire. Pour assurer le trajet, le nombre d'agents encadrant la restauration scolaire a été adapté et la rue de l'église (du croisement du bas de la rue Saint-Martin au croisement du bas de Verson au croisement de la rue du Bas Verson) est en sens unique de 11h30 à 13h30 du lundi au vendredi et pendant les vacances scolaires pour le centre de loisirs.

4 - Le fonctionnement envisagé et le public

Pour l'ouverture de la cuisine centrale et dans un premier temps il est envisagé de sélectionner -via une procédure de marché public- un prestataire mettant à disposition un chef cuisinier responsable de la réalisation des repas, de l'achat des denrées, du suivi de l'application des normes d'hygiène et de sécurité. Il sera épaulé par des agents chargés de la préparation des repas, du service et de l'entretien des locaux.

A long terme, le cuisinier pourrait être recruté en interne et l'approvisionnement directement géré par la commune. Ce modèle de fonctionnement permet une montée en charge progressive de la gestion en régie directe de la cuisine.

L'équipe de la cuisine centrale cuisinera 300 repas par jour pour les élèves de l'école Françoise Dolto et ceux de l'école Victor Hugo. Aujourd'hui 95 % des élèves déjeunent au restaurant scolaire.

Les repas de l'école Françoise Dolto seront acheminés au restaurant scolaire de l'école maternelle.

Les mercredis et pendant les vacances scolaires la cuisine centrale fournira les repas des enfants inscrits à l'accueil de loisirs.

Les professeurs des écoles et les agents de la collectivité auront également la possibilité d'y déjeuner.

A terme, l'ambition de ce nouveau restaurant scolaire est de **favoriser les liens intergénérationnels et de rompre l'isolement en l'ouvrant aux personnes âgées le mercredi en même temps qu'aux enfants de l'accueil de loisirs.**

De manière occasionnelle, l'équipe de la cuisine centrale pourrait également réaliser les buffets des manifestations municipales.



Le cabinet Terralim travaille actuellement à l'écriture du cahier des charges de recrutement d'un **prestataire mettant à disposition un chef cuisinier**, « Au menu » des exigences de saisonnalité des plats, de repas à thème en fonction des saisons et des projets pédagogiques des écoles et du centre de loisirs, une adaptation fine des quantités pour limiter le gaspillage alimentaire, l'inscription dans des échanges de pratique dans un souci d'amélioration et d'innovation...

5- Les acteurs du projet et le financement

Le programme des travaux a été préparé avec les conseils avisés du Conseil d'Architecture d'Urbanisme et de l'Environnement (CAUE) du Calvados.

Suite à l'appel d'offres, la maîtrise d'œuvre a été confiée à l'Atelier 970 et plus particulièrement Olivier Honnet architecte au sein du cabinet situé à Yvetot en Seine Maritime. Ce cabinet propose des solutions architecturales simples et pragmatiques en faveur d'une architecture contemporaine responsable. Plus de 20 entreprises normandes interviendront sur le chantier.

Le coût total de la réhabilitation du restaurant scolaire est estimé à 1 809 200 € ht dont 1 525 000 € HT de travaux.

Le financement du projet bénéficie de subventions accordées par l'Etat, au titre des dotations DETR/DSIL et par le Département dans le cadre du contrat de territoire 2022/2026. Ils ont chacun attribué 673 858 € soit au total 1 347 716 € près de 80 % des dépenses éligibles HT.

Ces sommes correspondent au subventionnement maximum d'un projet puisque la commune doit impérativement financer sur ses fonds propres au moins 20% de toute réalisation.

Avec la
participation
de

