

FUTUR RESTAURANT MUNICIPAL

Lors du dernier Conseil municipal de décembre 2024, la Municipalité a délibéré pour valider le choix de l'architecte qui dessinera les plans du futur restaurant municipal.



Vues non contractuelles - Stade esquisse du projet

RAPPEL DE LA PROCÉDURE

Le dossier de consultation a été adressé aux trois candidats admis à concourir, parmi 62 candidatures reçues. Une commission technique s'est réunie le 4 novembre pour examiner les projets présentés. Le 18 novembre, c'est au tour du jury de concours de se réunir. Les projets ont été présentés de manière anonyme et le jury s'est fondé exclusivement sur les critères d'évaluation fixés dans l'avis et le règlement de concours.

LAURÉAT DU CONCOURS

Le lauréat du concours est le projet présenté par Faber architecture. Ce dernier a travaillé avec AUAS ingénierie, Process cuisines blanchisseries, ABE paysage et Acoustibel.

Les points forts du projet :

- Une intégration soignée du nouveau restaurant scolaire ainsi qu'un réaménagement qualitatif du parvis et de l'entrée maternelle.
- Une implantation et une écriture architecturale correspondant à la taille du site et à l'échelle de la commune de Montgermont.
- Une nouvelle image du groupe scolaire plus ouverte sur le centre-bourg.

L'avis du jury sur le projet lauréat lors de l'examen des propositions

Le projet répond aux principales attentes du programme. L'insertion du nouveau restaurant dans le site est particulièrement appréciée : le bâtiment est implanté parallèlement à ceux des écoles, la volumétrie évoque celle de La Ruche, le pôle enfance jeunesse situé de l'autre côté du groupe scolaire. Le traitement architectural côté rue du Manoir est sobre et soigné. Un front bâti est recréé sans rupture entre le groupe scolaire et le centre-bourg. Le nouveau parvis est large, sécurisé et végétalisé. Le plancher bas du bâtiment est à un niveau intermédiaire entre le parking et la cour garderie, ce qui permet de traiter l'accessibilité en douceur dans la longueur du parvis. Le bâtiment est implanté à bonne distance de l'école élémentaire tout en conservant un recul suffisant avec le restaurant actuel. La distance et la volumétrie basse de la partie Est du restaurant permettent de limiter l'impact sur les salles de classes élémentaires. La proposition d'une coursive couverte entre la maternelle et le restaurant est appréciée. Il est notamment remarqué le principe d'une nouvelle entrée maternelle élargie et couverte, rendue ainsi plus visible.

Fonctionnellement, le projet répond à l'ensemble des enjeux du programme. Les connexions entre les locaux et les accès vers les extérieurs sont conformes. Les cheminements intérieurs sont fonctionnels. La proximité des deux salles de restauration est considérée comme un atout fort permettant une grande modularité du fonctionnement de l'équipement. Techniquement et environnementalement, le projet présenté est conforme aux attendus du programme (voire au-delà). Au stade du concours, l'équipe annonce l'atteinte du niveau 3 du label "bâtiment biosourcé". L'utilisation du bois est prépondérante (notamment avec le bardeau châtaignier en façade). D'autres matériaux biosourcés sont également proposés en isolation (paille). Un système hybride "pompe à chaleur /chaudière gaz" est prévu en base. Le projet inclut des panneaux photovoltaïques permettant d'assurer 50% des consommations hors office. L'économie du projet est globalement en adéquation avec l'enveloppe allouée par le maître d'ouvrage. L'importance de la part financière affectée aux aménagements extérieurs est en cohérence avec les travaux envisagés.

UN CHOIX RAISONNÉ POUR MENER À BIEN CE PROJET

Les études menant au choix du Conseil municipal le 18/12/2024 ont été longues puisqu'elles ont duré plus de deux ans. Après avoir validé successivement l'implantation du nouveau bâtiment et son mode de fonctionnement (détaillés dans Autour de la Motte n°224 de novembre) les premiers chiffres ont vite démontré un projet trop onéreux pour les finances de la commune de Montgermont. Parallèlement la présence d'un seul cuisinier s'occupant de la production de plus de 370 repas quotidiens a amené de nombreuses réflexions. En effet cela engendre des fragilités de fonctionnement et parfois même des fluctuations dans la qualité des repas produits. Nous sommes satisfaits de notre prestataire actuel qui respecte à la lettre notre cahier des charges mais malheureusement l'absence du cuisinier durant quelques semaines en fin d'année 2024 a amené 4 autres professionnels différents

à le remplacer et à intervenir successivement. Pour ces deux raisons, des pistes d'optimisation financière et qualitative sur la durée ont été recherchées. L'assistant à maîtrise d'ouvrage (AMO) accompagnant la commune a réalisé des ajustements sur le projet de la future cantine tout en conservant les objectifs d'améliorer grandement la qualité d'accueil des enfants et de travail des salariés au sein d'un bâtiment énergétiquement le plus sobre possible. Le projet initial s'élevait à 4 millions d'euros HT, montant jamais atteint à Montgermont sur un investissement. Dans un contexte de plus en plus tendu pour les finances publiques, cela n'était pas tenable. Les optimisations ont permis de réduire le coût de 500 000 € et le passage d'une cuisine en office de 500 000 € supplémentaires. Notre AMO nous a également alertés sur la surface

au sol plus importante d'une cuisine par rapport à un office qui viendrait presque condamner la cour de basket actuelle. Le projet présenté et validé lors de la séance du 18/12 s'élève donc à 3 millions d'euros HT. Le contexte actuel amène une certaine prudence sur les subventions à obtenir sur un tel investissement qui devraient s'établir aux alentours du tiers du coût total du projet, la somme restante de l'enveloppe devant être empruntée. Le passage de la cuisine en office s'est fait après mûre réflexion, visites d'autres sites et renseignements sur la qualité des livraisons possibles en liaison froide ou chaude. C'est une des réflexions qui va se poursuivre en 2025 afin de déterminer si nous souhaitons, en septembre 2027, travailler avec un prestataire privé ou public et sur un système de liaison froide ou chaude. Sur ce sujet des discussions ont eu lieu avec la ville de Rennes mais aucun choix n'est encore acté à ce jour.