

FUTUR RESTAURANT MUNICIPAL

Un point s'impose !

Des articles dans ce magazine municipal ont régulièrement présenté des points d'étapes. Vous pourrez désormais tous les retrouver sur le site internet de la commune dans les actualités pour une meilleure compréhension du projet voté par votre Conseil municipal. Dans cet article, Monsieur le Maire, Laurent Prizé, refait le point sur ce futur équipement communal majeur.



Cela fait plus de trois ans que l'équipe municipale travaille sur le sujet de la reconstruction de la cantine. Nous avons été accompagnés sur cet important projet par le bureau d'étude Préprogram. Ils nous ont apporté leur expertise dans la réalisation du cadrage de l'opération, la définition de la stratégie immobilière à retenir, la rédaction du programme et dans le choix de l'équipe de maîtrise d'œuvre.

Pour le suivi de cette réalisation nous nous sommes appuyés sur un comité de pilotage, la participation de la commission enfance jeunesse et des points d'étapes avec l'ensemble des élus du conseil municipal. L'étude réalisée a précisé les besoins, les conditions d'implantation, les principes organisationnels, mais aussi la qualité environnementale et les exigences qualitatives et techniques à prendre en compte.

RAPPEL DU CONTEXTE

Le bâtiment du restaurant municipal actuel date des années 1980. Il est vieillissant, énergivore, dégradé en termes de sécurité, de salubrité et de confort pour les enfants qui y déjeunent, comme pour les équipes qui y travaillent. A titre d'illustration certains enfants utilisent régulièrement les casques anti-bruit dont la commune s'est dotée et les agents sont équipés de bouchons d'oreille adaptés. Les équipements de cuisine datent également pour partie de l'origine de la construction et sont inadaptés pour

répondre à l'effectif des 370 à 380 élèves (maternels et élémentaires des écoles Gérard Philipe et Notre Dame). Le réfectoire actuel se répartit en 4 salles peu fonctionnelles pour la restauration des enfants. Il engendre des coûts supplémentaires d'encadrement, de temps de nettoyage et d'entretien conséquents car l'ensemble de l'équipement de la cuisine est à bout de course.

LES ÉTAPES DÉJÀ RÉALISÉES

Divers scénarios ont été étudiés : la rénovation ou la reconstruction avec différentes hypothèses d'implantations. Chacun a été évalué et confronté aux différentes contraintes. Un premier chiffrage de l'opération a été présenté en fin d'année 2023 relevant un coût prévisionnel de près de 3 812 000 € HT.

Ce coût était insupportable pour le budget de notre commune.

Les membres du copil ont donc, avec le Cabinet Préprogram, repris le projet toujours basé sur le scénario de reconstruction du restaurant en réinterrogeant son dimensionnement et son organisation. Nous sommes arrivés au stade de l'avant-projet définitif avec un budget estimatif à 2 860 000 € HT.

Le choix de passer de notre fonctionnement actuel, avec un prestataire qui vient cuisiner sur place, à un office de liaison froide ou chaude avec un partenaire public ou privé à proximité de notre commune a été motivé par :

- Notre fragilité et les limites constatées dans notre

fonctionnement actuel et notamment celui de ne pouvoir assurer la stabilité de la qualité des repas servis aux enfants.

- Une possibilité de mutualisation avec des cuisines proches de chez nous et non moins qualitatives.
- Un impact important sur le coût d'investissement du projet et un impact sur les futurs coûts de fonctionnement (fluide, entretien...) à l'année.

Aujourd'hui, 60% des communes de Rennes Métropole travaillent en liaison froide ou chaude.

Le nouvel équipement nous permettra de choisir de coopérer et mutualiser avec une commune voisine ou comme aujourd'hui, avec un restaurateur privé.

La seule différence par rapport à notre fonctionnement actuel réside sur le lieu de fabrication des repas : sur place, ou à 1 ou quelques kilomètres de notre cantine. Pour information, les plats sont déjà, à l'heure actuelle, réservés dans des caissons de maintien en température des aliments dont nous nous sommes dotés, et amenés dans les salles de restauration au moment du service.

Chaque midi les repas sont servis par nos agents du service périscolaire. Ce sont eux qui assurent le lien avec les enfants. Demain, rien ne changera quel que soit le lieu où seront préparés les repas. Cela a bien été rappelé à chacun de nos échanges, y compris lors de la réunion de mi-juin organisée par un collectif. Une vingtaine de personnes étaient présentes. La presse locale, qui n'a pourtant pas assisté à cette réunion, a relayé des imprécisions dans un article manquant de nuances, donnant un ton polémique à une réunion qui ne l'était pas.

Notre objectif principal reste et restera toujours de servir des menus équilibrés, sains et de qualité même si les conditions de préparation seront différentes. La sécurité sanitaire demeurera une priorité et la volonté de servir des repas bio favorisant les circuits courts également.

LE CONFORT ET LA SÉCURITÉ

Une attention particulière est portée au confort des enfants. Demain la nouvelle salle de restauration permettra d'accueillir les écoliers montgermontais des écoles maternelles sur un seul service contre deux aujourd'hui qui imposent aux plus petits un rythme, trop soutenu chaque jour. Quant aux élèves élémentaires ils bénéficieront d'un self.



Une salle à manger flexible pouvant s'adapter aux évolutions d'effectifs

La salle à manger sera dotée d'équipements permettant d'augmenter la performance acoustique : des plafonds spécifiques, des parements en bois ainsi que des claustras donneront au bâtiment une flexibilité pour s'ajuster aux évolutions des effectifs.

Il est à souligner que cette volonté de confort et de sécurité a commencé dès le choix de l'implantation du futur restaurant. En effet, la réflexion a porté sur la sécurisation globale de l'entrée de l'école ainsi que sur les temps de trajet des enfants de l'école Notre Dame déjeunant au restaurant municipal.

La nouvelle cantine de Montgermont permettra à nos enfants de déjeuner dans des salles de restauration adaptées, fonctionnelles et thermiquement performantes. Il sera construit avec l'usage de matériaux bio sourcés, une enveloppe bâtie performante répondant à la norme RT 2012 pour l'office et RE2020 pour le reste du bâtiment et un bardage bois s'insérant parfaitement dans le paysage bocager. Une partie de la toiture sera végétalisée, des panneaux solaires seront posés. Le nouveau bâtiment permettra de récupérer des eaux de pluie apportant un point de collecte pour les besoins de service et notamment l'entretien de l'espace public.



Les aménagements prévus :
 - Requalification du parking donnant un accès plus direct à l'école maternelle Gérard Philipe
 - Création d'un espace de livraisons pour les sécuriser et ne plus déborder sur la rue du Manoir
 - Renforcement du nombre d'abris vélos couverts

LES PROCHAINES ÉTAPES

Garderie

Dès la rentrée 2025 la garderie emménagera dans la partie nord de l'école élémentaire Gérard Philipe. Dès cet été débiteront des sondages dans l'ancienne garderie (vérification de présence d'amiante par exemple).

Permis de construire déposé cet été

Restauration des enfants

Pendant toute la période de la reconstruction du restaurant municipal le fonctionnement de l'actuelle cantine sera maintenu. Les accès à l'école maternelle seront modifiés et adaptés pendant le temps des travaux.