



# MONTBERT

## RESTAURANTS SCOLAIRES

RESTAURANT SCOLAIRE

**RÉALISATION :** 2006-2007

**MAÎTRE D'OUVRAGE :**  
COMMUNE DE MONTBERT

**MAÎTRE D'ŒUVRE :**

MURAIL ARCHITECTURES - *Architectes* - NANTES

Conceptic'Art - *Bureau d'étude cuisine*

Cap Solaire - *Bureau d'étude énergies renouvelables*



# RESTAURANT SCOLAIRE

Photographie : CAUE 44

### FONCTIONNEMENT :

Capacité restaurant : 350 places  
Service à table (en 1 seul service actuellement  
150 maternelles, 190 élémentaires, 10 adultes)  
Préparation des repas sur place  
Gestion communale

### PERSONNEL :

En cuisine : 2 personnes  
En salle : 16 personnes (encadrement des enfants et ménage)

### SURFACES :

Surface utile : 806 m<sup>2</sup>  
SHON : 878 m<sup>2</sup>  
SHOB : 964 m<sup>2</sup>

### COÛTS :

Montant des travaux : ..... 1 294 144 € HT  
Coût équipement cuisine : ..... 218 053 € HT  
Coût mobilier restaurant : ..... 22 080 € HT  
Coût total de l'opération : ..... 1 858 225 € HT

### FINANCEMENT :

Commune *autofinancement* ..... 17,01%  
*emprunt* ..... 67,27%  
Département *aide aux équipements* ..... 7,24%  
*HQE* ..... 3,45%  
Région ..... 1,18%  
ADEME ..... 0,35%  
DGE ..... 3,50%

### MODE DE CONSULTATION DE LA MAÎTRISE D'ŒUVRE :

Consultation adaptée

### PROGRAMME ÉTABLI PAR :

E. MARTIN, *Architecte-programmiste*

### SITUATION :

Isolé, en périphérie - la dépose des élèves se fait en bus.  
L'équipement accueille l'ensemble des enfants scolarisés dans la commune.

### POPULATION COMMUNALE :

2803 habitants (2006).



Photographie : Agence MURAIL Architectures

## NOTICE ARCHITECTURALE

Le site est une parcelle libre de toute construction en limite de l'urbanisation du bourg. Le paysage est de type rural propre à cette région.

Cet ancien champ, aujourd'hui en prairie, présente une déclivité perceptible vers l'ouest, dégagant ainsi une vue plus lointaine vers le centre bourg. Ses limites sud et ouest sont séparatives avec du logement individuel très éparés. Au nord-est se situent des terrains de sports extérieurs rendus perceptibles par la linéarité des haies périphériques.

L'accès au restaurant se fait depuis la route principale par l'aménagement du chemin actuel. La voirie est adaptée à la desserte de l'équipement par bus scolaire et complétée par un cheminement piétonnier, une noue drainante et l'insertion des zones de stationnement dans des « bosquets » à végétation dense à hauteur d'homme.

Une palissade en pieux de bois brut délimite la cour et fait le lien entre la zone de dépôt des scolaires et le bâtiment. Elle se prolonge en bardage bois sur le bloc sanitaire extérieur jusqu'à l'accès principal.

Celui-ci est précédé d'une large zone protégée de la pluie et du vent par un préau fait d'une ossature métallique, légère, et d'une couverture en polycarbonate translucide.

Le volume de la salle de restauration est identifiable par son enveloppe à ossature légère - bardage et couverture - en zinc de teinte naturelle. La typologie de toiture en voûte permet d'apporter de la lumière naturelle à l'espace majeur du projet. Cette volonté explique l'orientation générale du bâtiment ; les ouvertures triangulaires sommitales sont orientées au nord.

Distinct, le volume du bloc cuisine est traité en maçonnerie enduite et de teinte claire. Il est desservi par une aire de livraison. Son acrotère monte partiellement jusqu'à 1,60 m afin de dissimuler les équipements techniques en toiture terrasse.

Entre ces deux volumes principaux s'introduit l'espace de la circulation centrale caractérisée par une verrière continue. Elle participe, « passivement », à la stratégie énergétique globale du projet.

**Agence MURAIL Architecture**



Photographie : CAUE 44

**Aspect environnemental** : Gestion des apports solaires lumineux et calorifiques, ventilation double flux et puits canadiens, gestion de l'eau par récupération des eaux pluviales. Réalisation d'une étude dynamique.



Photographie : CAUE 44



Photographie : CAUE 44



Photographie : CAUE 44

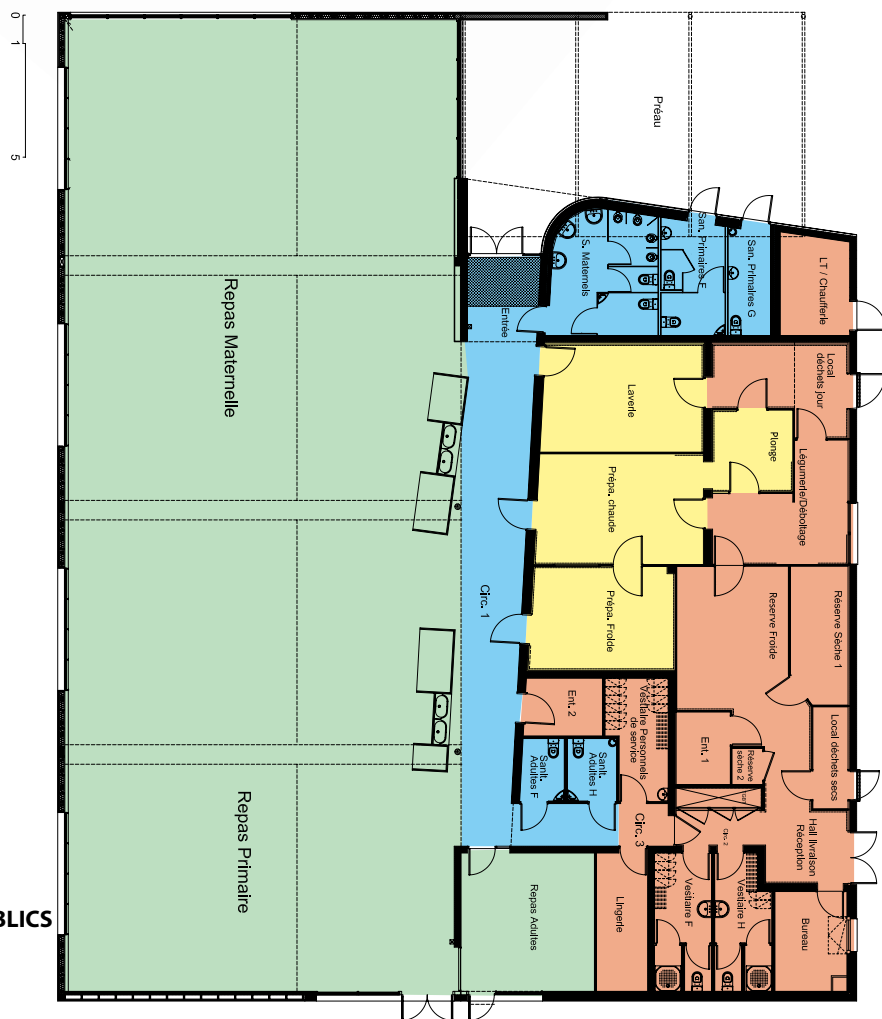
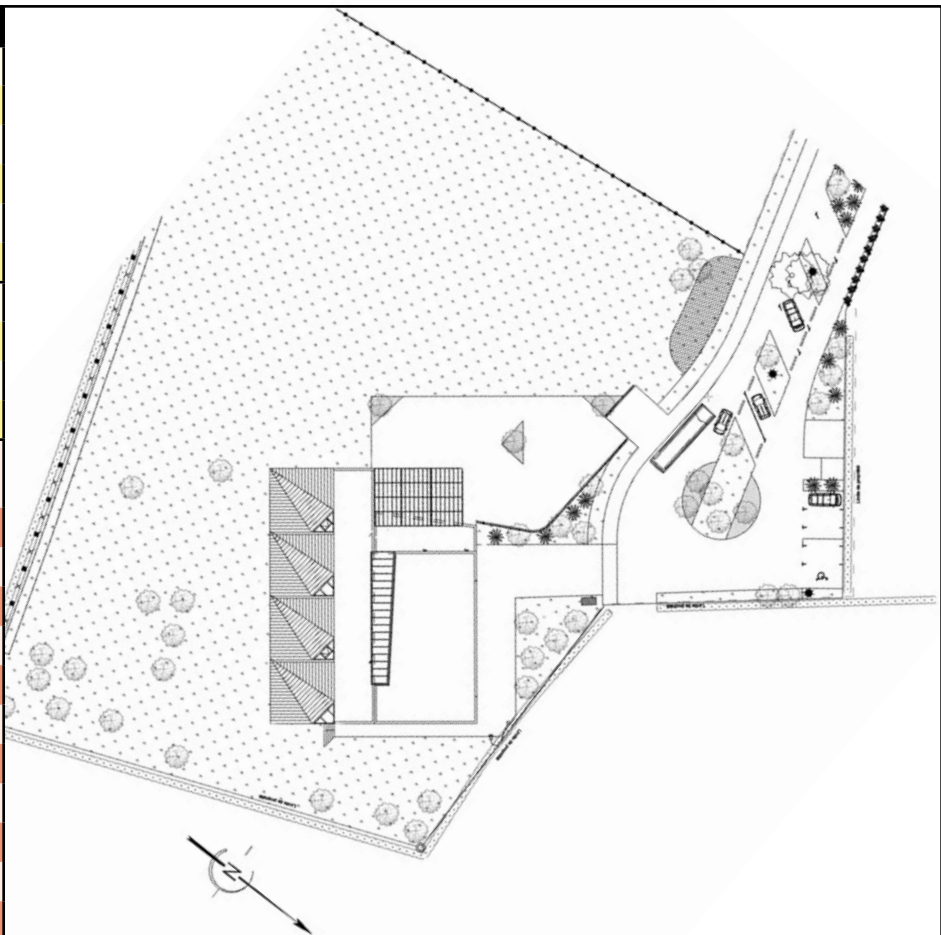


Photographie : CAUE 44



Photographie : CAUE 44

Désignation des locaux	
<b>CUISINES</b>	
Prépa. chaude	22,87 m <sup>2</sup>
Prépa. froide	18,5 m <sup>2</sup>
Légumerie/Déboitage	15,46 m <sup>2</sup>
Bureau	8,91 m <sup>2</sup>
<b>Sous-total</b>	<b>65,74 m<sup>2</sup></b>
<b>LAVERIE/PLONGE</b>	
Plonge	8,11 m <sup>2</sup>
Laverie	21,52 m <sup>2</sup>
<b>Sous total</b>	<b>29,63 m<sup>2</sup></b>
<b>PERSONNEL, LOCAUX TECHNIQUES ET RÉSERVES</b>	
Vestiaire F	9,79 m <sup>2</sup>
Vestiaire H	9,13 m <sup>2</sup>
Circ. 2.	20,88 m <sup>2</sup>
Ent. 1	4,82 m <sup>2</sup>
Ent. 2	4,74 m <sup>2</sup>
LT/chaufferie	8,65 m <sup>2</sup>
Lingerie	8,77 m <sup>2</sup>
Local déchets jour	12,89 m <sup>2</sup>
Local déchets secs	4,45 m <sup>2</sup>
TGBT	2,06 m <sup>2</sup>
Vestiaire personnel de service	8,83 m <sup>2</sup>
<b>Sous total</b>	<b>95,01 m<sup>2</sup></b>
<b>RÉSERVES</b>	
Réserve sèche 1	9,54 m <sup>2</sup>
Réserve sèche 2	1,37 m <sup>2</sup>
Réserve froide	18,67 m <sup>2</sup>
<b>Sous total</b>	<b>29,58 m<sup>2</sup></b>
<b>SALLE DE RESTAURATION</b>	
Zone resto 1 (maternelle)	194,09 m <sup>2</sup>
Zone resto 2 (primaire)	276,70 m <sup>2</sup>
Repas Adultes	22,87 m <sup>2</sup>
<b>Sous total</b>	<b>493,66 m<sup>2</sup></b>
<b>CIRCULATIONS &amp; SANITAIRES PUBLICS</b>	
Circ. 1	38,64 m <sup>2</sup>
Circ. 3	7,85 m <sup>2</sup>
Entrée	7,47 m <sup>2</sup>
Sanitaires Maternelle	15,43 m <sup>2</sup>
Sanitaires Élémentaire Filles	9,66 m <sup>2</sup>
Sanitaires Élémentaire Garçons	5,86 m <sup>2</sup>
Sanitaires Adultes H	3,78 m <sup>2</sup>
Sanitaires Adultes F	4,05 m <sup>2</sup>
<b>Sous total</b>	<b>92,74 m<sup>2</sup></b>
<b>Total</b>	<b>806,36 m<sup>2</sup></b>



- SALLES DE RESTAURATION
- CIRCULATIONS ET SANITAIRES PUBLICS
- CUISINE PRÉPARATION
- CUISINE : TECHNIQUE, RÉSERVE ET PERSONNEL