



RESTRUCTURATION ET EXTENSION DU RESTAURANT LE FORUM PESSAC

Contrat de plan Etat - Région 2021-2027

Contrat territorial Bordeaux Métropole

CONVENTION DE FINANCEMENT

PRÉAMBULE

Bordeaux Métropole est compétente depuis 2015 en matière de soutien et d'aides aux établissements d'enseignement supérieur et de recherche (ESR) et aux programmes de recherche. Dotée depuis 2016 d'une stratégie d'intervention en matière de soutien à l'ESR, la Métropole exerce pleinement cette compétence en complémentarité avec la Région Nouvelle-Aquitaine, chef de file dans ce domaine, et l'Etat.

Le CPER 2021-2027 constitue un cadre de priorités partagées en matière d'investissement et de développement des sites d'enseignement supérieur et de recherche et a vocation à financer des projets structurants des établissements sur des priorités stratégiques territoriales définies conjointement.

Le développement des formations supérieures, de la recherche et de l'innovation constitue un enjeu majeur et prioritaire pour préparer notre territoire aux défis à venir. Les investissements portés au titre du CPER par l'Etat, la Région et la Métropole doivent ainsi permettre aux établissements et organismes d'enseignement et de recherche de répondre à ces défis en confortant les domaines d'excellence de notre territoire et en accompagnant l'émergence de nouvelles thématiques, et sont indispensables à l'élévation du niveau de qualification des jeunes, à la modernisation des infrastructures et à la préparation de l'avenir.

Le soutien aux opérations proposées dans ce nouveaux CPER couvre 8 axes d'intervention :

1. Améliorer la réussite et la qualité de vie des étudiants
2. Moderniser les espaces d'enseignement
3. Moderniser les espaces de recherche
4. Acquérir des équipements scientifiques
5. Bâtir une infrastructure numérique mutualisée à l'échelle néo-aquitaine
6. Renforcer les écosystèmes de l'innovation
7. Renforcer les liens entre Science et Société
8. Développer les projets pluridisciplinaires en sciences humaines et sociales

Conformément à la stratégie métropolitaine adoptée en 2016, l'ensemble des projets soutenus par la Métropole au titre du CPER volet ESR répondent aux enjeux et aux critères suivants :

- l'accompagnement des établissements qui font l'excellence de notre territoire et exercent une attractivité particulière par les formations qu'ils dispensent ou les recherches qu'ils mènent,
- l'accompagnement des projets en lien avec les spécificités économiques et les filières du territoire, mais également avec les grands enjeux et défis de demain,
- le soutien aux projets valorisant l'interdisciplinarité et les mutualisations entre acteurs, notamment avec les sciences humaines et sociales,
- le pilotage d'un développement spatial cohérent des établissements et des formations sur le territoire, encourageant la création de polarités structurantes et lisibles,
- le soutien aux projets visant à améliorer les conditions de vie sur les campus.

Selon ces orientations, 14 projets ont été retenus pour faire l'objet d'un cofinancement métropolitain dans le cadre d'un dialogue avec l'Etat, la Région et les établissements, représentant un investissement total prévisionnel de 30 M€.

Parmi eux, le Crous porte un projet de réhabilitation et extension du restaurant Le Forum à Pessac qui s'inscrit dans le projet global de rénovation du domaine universitaire et participe à l'objectif de modernisation de l'offre des sites de restauration du campus pour un service adapté aux nouvelles exigences des étudiants. Ce projet, objet de la présente convention, consiste en une extension de la salle de restauration et de l'espace de vente à emporter, ainsi qu'une réhabilitation complète et extension de la cuisine.

Le montant total de l'opération est estimé à 6,3 M€, financé par Bordeaux Métropole à hauteur de 1,3 M€, aux côtés de l'Etat pour 1,9 M€ (CPER et Plan de relance), du Crous/Cnous pour 1,8 M€ et de la Région Nouvelle-Aquitaine pour 1,3 M€.

CECI ÉTANT EXPOSÉ

ENTRE

LE CENTRE REGIONAL DES ŒUVRES UNIVERSITAIRES ET SCOLAIRES DE BORDEAUX AQUITAINE, dont le siège social est situé au 18 rue du Hamel – 33800 Bordeaux, représenté par Monsieur Jean-Pierre FERRÉ, Directeur général du Centre régional des œuvres universitaires et scolaires de Bordeaux Aquitaine,
Ci-après désigné « le Crous »

ET

BORDEAUX MÉTROPOLE, dont le siège social est situé Esplanade Charles de Gaulle – 33045 Bordeaux Cedex, représentée par sa Présidente, Madame Christine BOST, dûment habilitée aux fins des présentes par délibération n°/..... du Conseil de Bordeaux Métropole du
Ci-après désigné « Bordeaux Métropole »

IL EST DIT ET CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de préciser les obligations de chaque partie signataire et, plus particulièrement, les conditions dans lesquelles Bordeaux Métropole attribue une subvention d'investissement au Crous pour le projet de restructuration et extension du restaurant Le Forum à Pessac.

Le Crous s'engage, à son initiative et sous sa responsabilité, à mettre en œuvre, en cohérence avec les orientations de politique publique mentionnées au préambule, le projet décrit en annexe 1 dans le respect du budget figurant en annexe 2

Dans ce cadre, Bordeaux Métropole contribue financièrement à ce projet et n'attend aucune contrepartie directe de cette contribution.

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE DETERMINATION DE LA SUBVENTION

Pour contribuer au financement du projet visé à l'article 1, Bordeaux Métropole s'engage à octroyer au Crous une subvention d'investissement plafonnée à 1 300 000 €, équivalent à 20,63 % du montant hors taxes total estimé des coûts éligibles (d'un montant de 6 300 000 €), conformément au plan de financement figurant en annexe 2 et dans les limites précisées ci-dessous :

- l'affectation de la subvention est définie par les articles 1 et 3 de la convention ;
- le Crous s'engage à n'inclure dans l'assiette de la subvention que les dépenses effectuées pour la réalisation du projet ;
- la subvention est réduite proportionnellement lorsque les dépenses sont inférieures à l'assiette éligible définie ci-dessus.

Cette subvention est non révisable à la hausse.

Dans l'hypothèse où la subvention accordée serait inférieure à la subvention demandée par le Crous, il appartiendrait à ce dernier de trouver les recettes nécessaires à l'équilibre du plan de financement prévisionnel.

Dans l'hypothèse où les dépenses réelles seraient inférieures au montant des dépenses éligibles retenu, le montant définitif de la subvention sera déterminé par application de la règle de proportionnalité suivante :

$$\text{Subvention définitive} = \frac{\text{Dépenses réelles} \times \text{Subvention attribuée}}{\text{Montant des dépenses éligibles}}$$

Ce calcul sera effectué au regard du compte rendu financier que le Crous devra transmettre à Bordeaux Métropole selon les modalités fixées à l'article 4.

Dans l'hypothèse où le montant définitif de la subvention serait inférieur aux acomptes déjà versés, le Crous serait redevable du trop-perçu. Bordeaux Métropole adressera alors un courrier d'information au Crous, suivi ensuite d'un avis de sommes à payer pour rembourser ce trop perçu.

Sous réserve du respect des conditions figurant aux articles 4 et 5 de la convention, les dépenses réalisées pour la mise en œuvre du projet antérieurement à la conclusion de la convention sont comprises dans l'assiette éligible.

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'UTILISATION DE LA SUBVENTION

La subvention accordée devra être utilisée conformément à l'objet défini à l'article 1. Toute contribution inutilisée ou non utilisée conformément à son objet devra être remboursée.

Par ailleurs, il est interdit au bénéficiaire ayant reçu une subvention d'en employer tout ou partie en subventions à d'autres associations, œuvres ou entreprises, sauf lorsque cela est expressément prévu dans la convention conclue entre la collectivité territoriale et l'organisme subventionné.

ARTICLE 4 : MODALITÉS FINANCIERES - MODALITÉS DE VERSEMENT DE LA SUBVENTION

Bordeaux Métropole procédera au versement de la subvention selon les modalités suivantes.

Les demandes de paiement sont adressées à la Métropole par le Crous dans les conditions figurant dans le récapitulatif ci-dessous :

a) Premier versement

Le premier versement, à hauteur de 20 % de la subvention accordée, soit la somme de 260 000 €, s'effectuera à la signature de la présente convention après réception par Bordeaux Métropole d'une demande de paiement émanant du Crous et d'un relevé d'identité bancaire.

b) Versement intermédiaire 1

Le versement intermédiaire 1, de 30 % de la subvention accordée, soit la somme de 390 000 €, s'effectuera après réception par Bordeaux Métropole d'une demande de paiement émanant du Crous accompagnée :

- d'une copie de l'ordre de service de démarrage des travaux (défini par le cahier des clauses administratives générales (CCAG) travaux approuvés par arrêté du 8 septembre 2009) ;
- d'un relevé d'identité bancaire.

c) Versement intermédiaire 2

Le versement intermédiaire 2, de 30 % de la subvention accordée, soit la somme de 390 000 €, s'effectuera après réception par Bordeaux Métropole d'une demande de paiement émanant du Crous accompagnée :

- d'un état récapitulatif des paiements rattachés aux engagements contractuels démontrant que 50 % des travaux ont été réalisés et payés, daté et signé par le représentant légal du Crous et visé par son agent comptable ;
- d'un relevé d'identité bancaire.

d) Versement du solde

La demande de paiement pour solde, de 20% de la subvention accordée, soit la somme de 260 000 €, somme qui peut être revue à la baisse en vertu des conditions définies à l'article 2, sera accompagnée des pièces suivantes :

- copie du procès-verbal de réception des travaux, avec ou sans réserve, signé par le représentant légal du Crous ;
- état récapitulatif final des paiements rattachés aux engagements contractuels, daté et signé par le représentant légal du Crous et visé par son agent comptable ;
- un relevé d'identité bancaire.

A défaut de communication des documents susmentionnés auprès de Bordeaux Métropole, le Crous est réputé renoncer au versement de la subvention.

La subvention sera créditée au compte de l'organisme selon les procédures comptables en vigueur.

ARTICLE 5 : DUREE DE LA CONVENTION

La présente convention prendra fin avec le versement du solde de la participation de Bordeaux Métropole, dans les conditions fixées à l'article 4.

A défaut, le Crous sera réputé renoncer à percevoir la subvention.

ARTICLE 6 : AUTRES ENGAGEMENTS

Le Crous fournit la copie de toute nouvelle domiciliation bancaire.

En cas d'inexécution ou de modification des conditions d'exécution et de retard pris dans l'exécution de la présente convention par le Crous, pour une raison quelconque, celui-ci doit en informer Bordeaux Métropole sans délai par lettre recommandée avec accusé de réception.

Respect des règles de la concurrence : le Crous pourra être soumis aux directives communautaires de coordination des procédures de passation des marchés publics dans la mesure où celui-ci répondrait à la définition de « pouvoir adjudicateur » ou d'« entité adjudicatrice » au sens du droit communautaire.

ARTICLE 7 : MODALITES DE SUIVI DU PROJET

7-1 SUIVI FINANCIER

Le Crous établit et tient en permanence à jour un calendrier de prévision et de réalisation assorti des éléments financiers reprenant les dispositions des contrats et marchés passés pour la réalisation du projet. Ce calendrier est l'outil de suivi accepté par le Crous et la Métropole.

7-2 PILOTAGE ET SUIVI OPERATIONNELS

Le Crous et la Métropole conviennent de se réunir au minimum trois fois par an pendant la durée du projet pour actualiser leurs informations sur l'avancement de l'opération visée par la convention.

Pour ce faire, le Crous, qui assure la conduite du projet et la maîtrise d'ouvrage, s'engage notamment à constituer et réunir un comité technique ainsi qu'un comité de pilotage, auxquels seront conviés Bordeaux Métropole, aux étapes décisionnelles du projet.

ARTICLE 8 : CONTROLES EXERCES PAR BORDEAUX METROPOLE

Le Crous s'engage à faciliter le contrôle par Bordeaux Métropole, tant d'un point de vue quantitatif que qualitatif, de la réalisation de l'investissement prévu, de l'utilisation de la subvention attribuée et de façon générale de la bonne exécution de la présente convention.

Bordeaux Métropole peut demander le cas échéant, toute explication ou toute pièce complémentaire qu'elle juge utile quant à la réalisation de l'investissement subventionné.

Sur simple demande de Bordeaux Métropole, le Crous devra lui communiquer tous les documents de nature juridique, fiscale, sociale, comptable et de gestion.

Bordeaux Métropole pourra procéder ou faire procéder par des personnes de son choix aux contrôles qu'elle jugerait utiles pour s'assurer de la bonne utilisation de la subvention et de la bonne exécution de la présente convention.

A cette fin, le bénéficiaire conserve les pièces justificatives de dépenses pendant 10 ans pour tout contrôle effectué a posteriori.

ARTICLE 9 : ASSURANCES ET RESPONSABILITES

Le Crous exerce les activités rattachées à la présente convention sous sa responsabilité exclusive.

Le Crous s'engage à souscrire toutes les polices d'assurances nécessaires pour garantir sa responsabilité et pour que la responsabilité de Bordeaux Métropole ne puisse être recherchée.

Il devra être en capacité de produire à tout moment à Bordeaux Métropole les attestations d'assurances correspondantes.

ARTICLE 10 : COMMUNICATION

Le Crous s'engage à mentionner le soutien apporté par la Métropole (notamment en apposant le logo de Bordeaux Métropole) sur les documents destinés au public dans le cadre du projet, ainsi qu'à l'occasion de toute manifestation publique ou opération médiatique qui pourrait être organisée par ses soins.

Il s'engage par ailleurs, à ce que les relations qu'il pourra développer en direction de partenaires privés ou publics, dans le cadre d'opérations de mécénat ou de parrainage, ne puissent en aucune manière porter atteinte à l'image de la Métropole ou laisser entendre, sauf autorisation expresse de sa part, que la Métropole apporte sa caution ou son soutien à ce partenaire.

ARTICLE 11 : SANCTIONS

En cas de non-respect de l'organisme bénéficiaire à ses obligations prévues au titre de la présente convention, Bordeaux Métropole pourra, à la suite d'une mise en demeure écrite, permettant au Crous de faire valoir ses observations, prononcer de plein droit l'arrêt du financement avec restitution totale ou partielle de l'aide accordée.

Bordeaux Métropole informera le Crous de ses décisions par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 12 : AVENANT

La présente convention ne peut être modifiée que par avenant signé par les deux parties. Les avenants ultérieurs feront partie de la présente convention et seront soumis à l'ensemble des dispositions qui la régissent.

ARTICLE 13 : ANNULATION DE LA CONVENTION

Au cas où les travaux pour lesquels la subvention a été accordée n'auraient pas reçu un commencement d'exécution dans les deux ans suivant la notification de la décision attributive de la subvention, et à défaut pour le Crous d'avoir entrepris lesdits travaux dans l'année suivante, la subvention accordée serait annulée.

ARTICLE 14 : NULLITÉ

Si une des stipulations de la convention s'avérait nulle au regard d'une règle de droit en vigueur ou d'une décision administrative ou judiciaire devenue définitive, elle serait alors réputée non écrite, sans pour autant entraîner la nullité de la convention ni altérer la validité des autres stipulations.

ARTICLE 15 : RENONCIATION

Le fait que l'une ou l'autre des parties ne revendique pas l'application d'une clause quelconque de la convention ou acquiesce de son inexécution, que ce soit de manière permanente ou temporaire, ne pourra être interprété comme une renonciation par cette partie aux droits qui découlent pour elle de ladite clause.

ARTICLE 16 : CONTENTIEUX

Les difficultés qui pourraient résulter de l'application de la présente convention feront l'objet, préalablement à toute procédure, d'une conciliation à l'amiable devant un tiers choisi par les deux parties.

En dernier ressort, les litiges qui pourraient s'élever entre les parties au sujet de l'exécution de la présente convention seront soumis au tribunal administratif de Bordeaux.

ARTICLE 17 : ELECTION DE DOMICILE

Les notifications ou mises en demeure faites entre les parties au titre des dispositions de la présente convention sont valablement effectuées par lettre recommandée avec avis de réception, adressée à leur domicile respectif dans le ressort de l'exploitation.

Pour l'exécution de la présente convention et de ses suites, les parties font élection de domicile :

Pour Bordeaux Métropole :

Madame la Présidente de Bordeaux Métropole
Esplanade Charles de Gaulle
33045 BORDEAUX CEDEX

Pour le Crous de Bordeaux Aquitaine :

Monsieur le Directeur général du Crous de Bordeaux Aquitaine
18 rue du Hamel
33800 Bordeaux

ARTICLE 18 : PIECES ANNEXES

Les pièces suivantes sont annexées à la présente convention :

- Annexe 1 : Description du projet subventionné
- Annexe 2 : Budget, plan de financement et calendrier prévisionnels

FAIT À BORDEAUX, en trois exemplaires originaux, le

Le Directeur général du Crous
de Bordeaux Aquitaine

La Présidente de Bordeaux Métropole

Jean-Pierre FERRÉ

Christine BOST

Annexe 1

Description du projet

1 – Contextes - Objectifs et projet retenu

1.1 - Les faits générateurs de l'opération

1.1.1. Stratégies locales

L'opération de réhabilitation et extension du restaurant Le Forum est inscrite dans le CPER 2021-2027. Elle participe à l'objectif de modernisation de l'offre des sites de restauration du campus bordelais et de rénovation globale des bâtiments tel que précisé dans le SPSI adopté en 2021.

Cette opération s'inscrit également dans le projet d'aménagement et de développement du domaine universitaire Pessac-Talence-Gradignan mettant en avant la volonté et l'ambition de repenser le campus en tenant compte des dessertes en transport en commun (BHNS, Tram).

1.1.2. Stratégie du porteur de projet

Dans sa stratégie immobilière, le Crous de Bordeaux-Aquitaine, porteur du projet, a décidé, parallèlement à la politique menée pour les problématiques liées aux logements, de réhabiliter et d'agrandir le restaurant universitaire Le Forum. La stratégie commune aux deux thématiques est de disposer d'un parc récent parfaitement adapté aux nouvelles exigences des occupants/étudiants.

La restauration universitaire, tout en garantissant une alimentation équilibrée pour le plus grand nombre, doit faire preuve de sa grande technicité en reprenant notamment à son compte les codes de la restauration commerciale en les adaptant.

Il est nécessaire d'acquérir une agilité dans la production comme dans la distribution afin de s'adapter en permanence au rythme des étudiants. Ceux-ci sont tributaires d'emplois du temps et souhaitent pouvoir organiser leur journée. Il est fréquent désormais de les voir acheter leur repas de midi dès le milieu de matinée, aussi les structures doivent pouvoir ouvrir plus tôt et la production se faire de plus en plus en continu, ce qui rompt avec les habitudes de production puis de vente dans un second temps.

Par ailleurs, les étudiants sont de plus en plus attentifs aux enjeux de développement durable (qualité des aliments et mode de production). Aussi est-il nécessaire d'apporter des réponses adaptées à la fois à la production de déchets alors que la demande de restauration nomade augmente et à la qualité et la provenance des produits (loi EGALIM) alors que le prix de vente reste stable.

Le schéma stratégique de la restauration, adopté lors du conseil d'administration du 21 février 2018 précise les orientations du Crous.

1.2 - La situation actuelle du site



1.2.1. Panorama de l'existant

La cafétéria Le Forum construite dans les années 90 et dotée d'un outil de production « cafétéria » s'est transformée au fil des années en restaurant universitaire ouvert uniquement le midi, du lundi au vendredi, 250 jours en moyenne/an, de 11h30 à 13h30.

Le restaurant se situe à proximité immédiate de l'Université de Bordeaux (droit, science politique, économie et gestion) et de la bibliothèque universitaire Lettres et Sciences humaines. Le bâtiment fait face à la ligne de tramway B desservant l'axe Bordeaux-Centre et Pessac.

A proximité du restaurant, on y retrouve l'arrêt Montaigne-Montesquieu et plusieurs résidences gérées par le Crous de Bordeaux-Aquitaine (Village n°3).

Le bâtiment en simple RDC possède une mezzanine dans la salle de restauration et est implanté sur une parcelle foncière d'environ 4 159 m².

L'établissement offre plusieurs types de restauration :

- une restauration universitaire du type classique disposant de 350 places assises
- une restauration ouverte aux personnels universitaires disposant de 45 places assises
- une restauration à emporter sur commande
- un espace libre-service à emporter.

Le nombre de repas (ou équivalent repas) servis quotidiennement est évalué à :

- 700 repas étudiants
- 120 repas personnels universitaires

Surface existante : 1053 m² SU (surface utile)

1.2.2. Difficultés et inadaptations des locaux actuels

Le restaurant connaît depuis plusieurs années une augmentation significative de sa fréquentation, liée à sa proximité immédiate de l'université. Les locaux de production et de stockage s'avèrent sous-dimensionnés et mal agencés. Ils ne peuvent pas répondre aux besoins actuels.

Etat des lieux des locaux :

- les poubelles devraient être dans un local réfrigéré. Faute de local adapté, elles restent dehors.
- une table de tri des déchets existe mais n'est absolument pas fonctionnelle
- pas de plonge batterie car à l'origine il s'agissait d'une sandwicherie
- 700 étudiants servis chaque jour mais la capacité d'accueil pourrait être augmentée
- insuffisance du stockage dans armoire froide négative (location d'un container dans la cour de service). L'augmentation du stockage froid est d'autant plus nécessaire que la fréquence des rotations des livraisons diminue.
- les espaces de travail et de stockage sont exigus (lorsqu'ils existent) et ne sont pas cohérents au regard des activités :
 - o les surfaces des chambres froides sont insuffisantes ou inexistantes (pas de chambres froides pour les préparations primaires et les produits finis)
 - o les cellules de refroidissement rapide sont positionnées en préparations froides au lieu de l'être en préparations chaudes
 - o la liaison entre les préparations chaudes et les préparations froides se fait par une circulation affectée au circuit sale
 - o la préparation froide est encombrée d'équipements inappropriés à l'activité du lieu
 - o la plonge batterie se situe dans le même lieu que la plonge vaisselle de la salle des personnels universitaires (pour mémoire la plonge batterie fait partie du secteur propre alors que la plonge vaisselle de la salle des personnels universitaires fait partie du secteur sale)
 - o la plonge vaisselle en lien avec la salle de restaurant des étudiants est insuffisante tant en termes de surfaces que d'équipements.
 - o les poubelles sont positionnées dans la cour de service, le local poubelle d'origine sert actuellement de local technique (traitement de l'eau)

- la surface des réserves à température ambiante ne permet pas d'isoler les produits alimentaires nécessaires à la production des autres produits nécessaires au bon fonctionnement du restaurant (boissons, produits d'hygiène et d'entretien)
- le chef de cuisine ne dispose pas d'un bureau donnant directement sur les espaces de production
- les bureaux et les archives sont trop petits.

1.2.3. Sécurité, configuration, inadaptation, vétusté, accessibilité, dimensionnement, sécurisation, confort thermique....

Le restaurant Le Forum se situe à Pessac (33600) le long de la ligne B du tramway, entre les stations Unitec et Montaigne-Montesquieu. Le bâtiment construit à partir du début des années 90 a fait l'objet de plusieurs restructurations. Situé à proximité immédiate d'établissements universitaires d'enseignement, le restaurant dispose à ce jour d'une capacité de 350 places assises.

Les systèmes constructifs utilisés lors des différentes adaptations sont de type "traditionnel". Le bâtiment est en bon état général dans sa globalité.

Les mises aux normes en accessibilité ont été réalisées lors des agendas "accessibilité" réglementaires (Ad'AP). Les dernières opérations récentes ont permis de créer des espaces de bureaux et un espace Crous Market.

L'établissement est classé au regard des règles de sécurité contre l'incendie, établissement recevant du public de 3ème catégorie type M et N. La dernière commission de sécurité et d'accessibilité a émis un avis favorable en date du 15 novembre 2017.

L'établissement a fait l'objet d'une inspection de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) le 24 novembre 2015. Ce rapport mentionne plusieurs non conformités à la réglementation, notamment en matière de locaux :

- locaux sous-dimensionnés par rapport au volume de production
- capacité en froid insuffisante
- extraction défaillante dans la plonge principale.

Les diagnostics préalables n'ont pas révélé de présence d'amiante ni de plomb.

1.3 - Le choix du projet

1.3.1. Les objectifs de l'opération

Le projet consiste en une réhabilitation et extension du bâtiment existant :

- extension de la salle de restauration et de l'espace de vente à emporter
- réhabilitation complète et extension de la cuisine.

Le CROUS souhaite que cette opération de réhabilitation et extension du Forum, permette de concevoir un service de restauration diversifié, novateur et efficace afin de mieux répondre aux attentes des étudiants et des personnels et notamment sur les points suivants :

- o fluidité du service
- o prise en compte des délais très courts pour déjeuner
- o diversités de l'offre des repas : classique, rapide, à emporter
- o diversités des modes de consommation
- o diversités des accès, dessertes, utilisation de l'espace de restauration aussi bien en intérieur qu'en extérieur.

Les objectifs liés à la définition des modes généraux de construction :

- construire en intégrant une approche globale dès la phase conception permettant une projection de l'impact des diverses décisions susceptibles d'influencer durablement le bâtiment, bien au-delà de la fin de la période de construction : entretien-maintenance et gros entretien des bâtiments facilités par des dispositions constructives adaptées, modularité maximale pour s'adapter aux évolutions de l'offre de restauration. Opter pour des matériaux, fournitures, équipements techniques et accessoires de qualité dans le respect des enveloppes allouées et nécessitant peu d'entretien
- concevoir un bâtiment prenant en compte l'ensemble des enjeux énergétiques et environnementaux y compris le niveau de confort d'usage des utilisateurs et consommateurs.

1.3.2. Le contexte foncier

Le projet se limite strictement au terrain propriété de l'Etat pour lequel le Crous de Bordeaux-Aquitaine est titré par une convention d'utilisation.

Le site est situé dans une zone US2 «Equipements - Grands services urbains comprenant du logement». Le plan de zonage de la zone détermine que le terrain d'assiette fait partie d'un ensemble naturel bénéficiant de prescriptions particulières au titre des continuités écologiques et paysagères. Le talus bordant le terrain d'assiette est répertorié comme étant un emplacement réservé de voirie dans le cadre du projet d'élargissement de l'avenue du Dr Albert Schweitzer. On note que les règles d'implantation (recul, retrait, emprise bâtie, espace pleine terre et hauteur) sont peu contraignantes. L'espace pleine terre de l'existant représentant 41.29% de l'assiette foncière, le terrain offre encore une bonne capacité d'extension. Le projet de faisabilité se propose de porter l'espace pleine terre à 33.41% de l'assiette foncière. La hauteur n'est pas réglementée.

1.3.3. Le projet retenu

Le projet consistera en la restructuration et l'extension du bâtiment existant.

Les espaces de stockage, préparation et nettoyage seront reconfigurés en intégrant le volume d'activité constaté ces dernières années et les règles sanitaires s'imposant dans le champ de la restauration collective. Les espaces ouverts au public seront repensés en fonction des attentes exprimées en termes d'offre alimentaire et d'espaces de rencontre et d'échange (tiers-lieu).

En juillet 2023, l'équipe de maîtrise d'œuvre représentée par NOMADE architectes a été sélectionnée à la suite d'un concours.



2 - Evaluation approfondie du projet retenu

2.1 - Objectifs du projet

2.1.1. Objectifs fonctionnels

L'équipement devra être dimensionné pour les fréquentations prévisionnelles suivantes :

ESPACE DE RESTAURATION						Consommation
Population	CONCEPT RESTAURATION	PRESTATIONS MIDI	Horaires	Fonctionnement retenu		
Etudiants / Personnels	RESTAURANT / SELF	600 à 800 repas / jour	Du lundi au Vendredi de 11h30 à 13h45	1 ligne polyvalente - Plats du jour / animation	Pour environ 300 à 400 convives	Consommation en Salle à manger principale ou à l'extérieur
				1 ligne polyvalente - Plats du jour / animation	Pour environ 300 à 400 convives	
	VAE CROUS MARKET	800 passages / jour	Du lundi au Vendredi de 07h30 à 18h00	1 espace de vente à emporter chaud / froid	Pour environ 600 passages à emporter pour l'offre "froide" sandwich, salades... Pour environ 200 passages à emporter pour l'offre "chaude" panini...	Consommation à l'extérieur, au snack ou en salle à manger principale

Ainsi le CROUS propose d'offrir deux formules de restauration :

- une zone de self classique : pour 600 à 800 repas / jour avec 2 lignes de distribution
- une zone de vente à emporter : chaude et froide commune «Crous Market».

L'espace de restauration est complété par une zone de distribution automatique qui sera implantée de façon indépendante au restaurant (avec un accès direct sur l'extérieur). Cette zone de distribution automatique restera accessible pendant les heures de fermeture du restaurant.

Les espaces partagés pourront être mis à la disposition des usagers sur de larges amplitudes horaires. En effet, le Crous Market sera ouvert de 7h30 à 18h00, période pendant laquelle l'accès à la salle de restauration sera possible. Les étudiants y auront accès à des tables connectées (prises RJ et Wifi), ainsi qu'à la possibilité de faire de la vidéo projection.

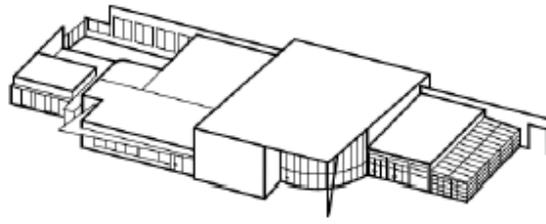
2.1.2. Objectifs architecturaux

L'objectif recherché est de moderniser les espaces dédiés à l'accueil des étudiants et aux équipes de production, d'atteindre des performances énergétiques visant à réduire les consommations et de proposer des services à l'ensemble des étudiants en assurant la mise en accessibilité optimale.

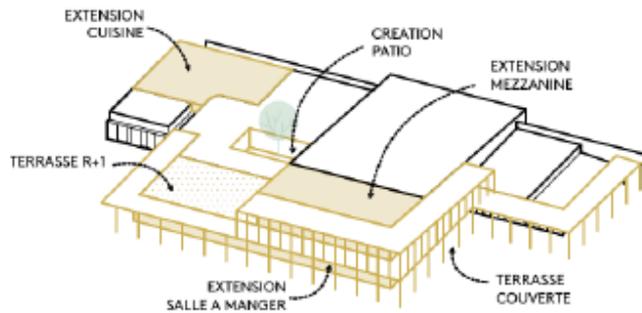
Le projet devra permettre :

- une parfaite ergonomie des lieux de travail, le respect des circuits et de la « marche en avant »
- une fluidité des accès, entrées sorties, aux différents concepts de restauration proposés.

Le projet s'inscrit dans le bâtiment existant et dans les extensions proposées. Les grands principes actuels d'accès des livraisons et d'accès des convives seront conservés.



AXONOMÉTRIE EXISTANT



PRINCIPE D'EXTENSION

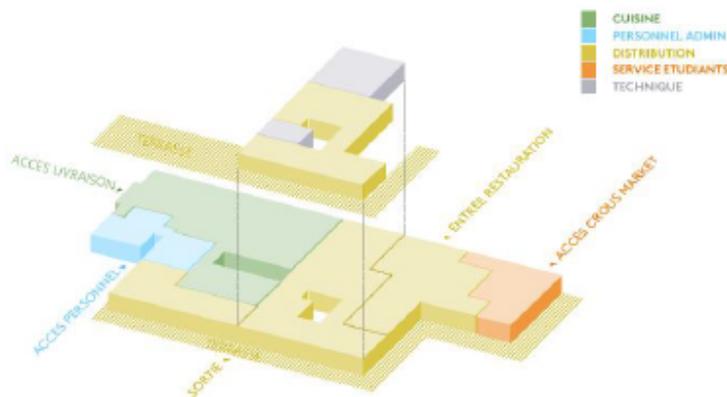


SCHÉMA ORGANISATIONNEL

2.1.3. Objectifs énergétiques et environnementaux

L'objectif est de réaliser un restaurant universitaire qui intègre pleinement les dimensions environnementales, tant en phase construction (nuisances, déchets) que pendant toute la durée de vie du bâtiment (énergie, eau, éclairage, thermique d'été).

Réglementation thermique

Le projet devra se conformer à la réglementation thermique en vigueur et au décret tertiaire.

Isolation de l'enveloppe

Les façades exposées devront être munies de dispositif de protection solaire adaptées, de façon à minimiser les apports solaires en mi-saison et en été.

Suivi des consommations d'énergie

Des sous-compteurs seront prévus pour suivre les postes de consommation y compris les équipements de process de puissance supérieure à 5 kW ; un comptage des consommations d'eau froide et d'eau chaude est prévu ainsi qu'une détection des fuites ou des surconsommations.

Récupération d'énergie / Spécificités d'une cuisine

Une cuisine est très consommatrice en énergie, pour la production de chaud et de froid toute l'année. Il est donc envisagé de récupérer l'énergie par échangeur pour les besoins en chauffage / climatisation et en eau chaude sanitaire.

Qualité des matériaux

- sols : matériaux solides, entretien aisé, confortables et dotés de caractéristiques acoustiques permettant une faible répartition des bruits générés par l'activité
- revêtement de façade : garder son aspect et sa texture d'origine au moins une vingtaine d'année sans intervention significative
- revêtement de couverture : une tenue d'une vingtaine d'année sans intervention lourde de maintenance devra être justifiée en optant pour des procédés efficaces.

2.1.4. Objectifs exploitation maintenance

Les dispositions pour les travaux d'entretien et de dépannage doivent être intégrées dès la phase projet afin de favoriser la simplicité d'intervention autant en intérieur qu'à l'extérieur :

- accessibilité aux parties d'ouvrage à maintenir, y compris nettoyage des vitrages
- accessibilité aux organes de commande et de contrôle des différentes installations
- facilité de nettoyage et d'entretien des matériaux et des matériels.
- facilité de démontage, d'évacuation et de remplacement du matériel technique et de production
- repérage des canalisations et des circuits,
- coûts de maintenance.

Économie de gestion

Pour le maître de l'ouvrage :

- utilisation de matériaux et équipements nécessitant pas ou peu d'entretien
- adéquation des superficies d'espaces communs au nombre d'utilisateurs
- délimitation claire des emprises destinées à demeurer publiques, des espaces réservés aux personnels du Crous et des parties privatives.

Pour les usagers :

- implication dans leur rôle de "consommateur-citoyen"
- facilité d'usage des installations et des services proposés

2.2 - Adéquation du projet aux orientations stratégiques

Le SPSI du Crous Bordeaux Aquitaine établi pour la période 2022-2026 prévoit, en cohérence avec son schéma stratégique de la restauration de :

- rénover les structures de restauration
- garantir la diversification de l'offre et des modes de distribution
- accentuer la démarche environnementale

Ce projet de réhabilitation et d'extension du restaurant le Forum à Pessac figure au SPSI du Crous de Bordeaux-Aquitaine (2022-2026).

2.3. Description technique du projet

2.3.1. Dimensionnement du projet

LOCAUX	COMMENTAIRES	Programme - en m ² (SU)
		RDC
LOCAUX CUISINE		m²
RECEPTION DES MARCHANDISES		40,00
Quai de livraison protégé		10,00
Zone de réception/décartonnage	réfrigéré	21,00
Bureau de réception	1 pers.	9,00
RESERVES ET STOCKAGES AMONT		122,00
Stockage sec/économat/snack sucrés/salés Usage Unique		40,00
Stockage Produits d'Entretien		13,00
Local Mûrisserie (T° 03°C à 16°C)		5,00
Local ménage - rangement chariots		6,00
Chambre froide positive viande +2°C - 4è 5è gamme		12,00
Chambre froide positive BOF +2°C		12,00
Chambre froide positive F&L bruts		10,00
Chambre froide négative 1		14,00
Chambre froide négative 2		10,00
FABRICATION		107,00
Préparations Primaires	réfrigéré	15,00
CF de jour		12,00
Sas hygiène		5,00
Préparations froides	réfrigéré	25,00
Préparations chaudes - refroidissement		35,00
CF produits produits finis		15,00
PLONGE, RETOUR ET DECHETS		40,00
Plonge batterie et stockage propre traversant		17,00
Laverie vaisselle et stockage propre	rafraichie	0,00
Local déchets ménagers et bio-déchets	réfrigéré	15,00
Local huiles usagées, cartons		8,00
LOCAUX ADMIN. ET SOCIAUX		30,00
Sas d'entrée vestiaires	Existant	pm
Bureaux	Existants	pm
Sanitaires bureaux	H/F	pm
Vestiaires/sanitaires/douche H PMR	30 personnes	30,00
Vestiaires/sanitaires/douche F PMR		
Stockage linge	existant	pm
S/total CUISINE		339,00
Locaux techniques existants	Cfo/Cfa/prod. froid	pm
Locaux techniques existants	S/station, AC, ECS	pm
Toiture ou plénum technique	CTA, condenseurs	
Circulations et cloisons de la cuisine	25 % en cuisine	85
Total surface plancher		424

LOCAUX	COMMENTAIRES	RDC	Mezzanine
ESPACES PUBLICS		m²	
CROUS MARKET		108,00	0,00
Sas d'entrée / sortie		pm	
Libre service - boutique pour la vente à emporter "froid"	sécurisé	75,00	
Comptoir - offre pour la vente à emporter "chaude"	sécurisé	15,00	
Backoffice avec une chambre froide positive	stock finitions, C ²	18,00	
Restaurant		785,00	230,00
Sas d'entrée / sortie		20,00	
Sanitaire mixte - PMR	sanitaire mixte dont PMR	35,00	
Zone de distribution	2 lignes - 3 caissons	165,00	
Salle à manger avec coin cafeterie automatique	500 places assises	440,00	230,00
Local indépendant Distribution automatique	3 DA - MO	15,00	
Zone de dépôt plateaux	avec tri déchets	30,00	
Laverie vaisselle et stockage propre	rafraîchie	80,00	
Local ménage - réserve - sanitaire à l'étage	existant		pm
S/total espaces publics		893,00	230,00
Locaux techniques existants	Cfo/Cta/prod. froid	pm	
Locaux techniques existants	S/station	pm	
Locaux techniques existants	CTA		pm
Liaison verticales	asc., escaliers	40,00	
Circulations et coirsors, sas	15 % en public	134	
Total surface plancher		1 067	230,00
Total surface plancher à réimplanter dans le bâtiment existant, les extensions et la mezzanine actuelle avec son agrandissement		1721	

2.3.2. Performances techniques spécifiques

Du point de vue qualité environnementale du bâtiment, une attention particulière sera portée sur les éléments énergétiques de l'enveloppe, sur la performance, la fiabilité et la durabilité des équipements techniques. Les matériaux seront prescrits pour permettre une faible empreinte carbone sur toute la durée de vie du bâtiment, que ce soit pour la construction, l'exploitation mais également pour la démolition. Il sera recherché une conception permettant de limiter l'empreinte environnementale durant l'exploitation.

D'un point de vue énergétique, une performance technique globale sera exigée. Il s'agira d'optimiser les performances de chaque équipement mis en place ou remplacé et de définir les matériels les plus adaptés. Le projet devra se conformer à la RE 2020 et au décret tertiaire.

La récupération d'énergie doit être envisagée pour les besoins en chauffage / climatisation et en eau chaude sanitaire (récupération de la chaleur rejetée par les groupes froid, de la chaleur des effluents avant rejet à l'épuration, des calories ou frigorifiques de l'air vicié rejeté, ...).

Le confort d'été devra également être soigné : façades exposées munies de dispositifs de protection solaire adaptés, recours à de la végétation pour ombrager les façades très exposées, choix de couleurs claires quand cela est possible, en particulier en toiture,

Le confort visuel (éclairage naturel, vues sur l'extérieur) sera recherché dans tous les locaux de travail ; le meilleur compromis sera à trouver entre un bon facteur de lumière du jour et une limitation des apports caloriques solaires.

D'un point de vue du confort d'usage du site, une performance technique spécifique en terme acoustique sera exigée. Une attention particulière sera portée à la qualité acoustique des espaces de salle à manger, y compris des bruits liés aux mobiliers. Dans les locaux de production, l'objectif est un niveau sonore de 70 décibels au maximum. Les nuisances sonores liées aux équipements techniques et de process seront réduites au minimum possible. Les nuisances olfactives, tant dans les zones cuisines et espaces publics que les nuisances au voisinage constituent également une priorité au niveau de la conception.

D'un point de vue organisation des tâches et mise à disposition des locaux de travail aux personnels du Crous de Bordeaux-Aquitaine, une attention toute particulière devra être apportée à l'ergonomie des locaux et des postes de travail. Les points suivants seront examinés et pris en compte :

- limitation des surfaces superflues, réduction maximale des circulations
- implantation des équipements adaptée et cohérente
- éclairage efficace des ateliers et plans de travail
- mise en place d'équipements limitant les manutentions lourdes par le personnel
- choix des équipements facilitant la mise en place de zones de travail ergonomiques.

2.3.3. Traitement des réseaux & branchements

Le traitement des eaux usées fera l'objet d'une étude particulière en liaison avec le service de gestion universitaire (SIGDU) et les services de contrôle de la qualité de l'eau de rejet

2.4 - Choix de la procédure

Le projet est mené en loi MOP, le Crous de Bordeaux-Aquitaine, en sa qualité de maître d'ouvrage, a lancé un concours de maîtrise d'œuvre pour désigner l'équipe de concepteurs.

2.5 - Coûts et soutenabilité du projet

2.5.1. Coûts du projet

Cf. annexe 2

2.5.2. Financement du projet

Le plan de financement s'établit ainsi qu'il suit :

<i>Plan de relance (AAP 348)</i>	<i>600 000 €</i>
<i>Etat CPER</i>	<i>1300 000 €</i>
<i>Région Nouvelle Aquitaine CPER</i>	<i>1 300 000 €</i>
<i>Bordeaux Métropole</i>	<i>1 300 000 €</i>
<i>CROUS/CNOUS</i>	<i>1 800 000 €</i>

2.5.3. Déclaration de soutenabilité

Si un surcoût apparaît dans le déroulement de l'opération, il sera pris en charge par l'établissement sur ses fonds propres.

2.6 - Organisation de la conduite de projet

2.6.1. Modalités de la conduite de projet

La conduite de projet sera assurée par le service du Développement Immobilier du Crous Bordeaux Aquitaine.

2.6.2. Organisation de la maîtrise d'ouvrage / du partenariat public-privé

La maîtrise d'ouvrage est assurée par le Crous de Bordeaux-Aquitaine.

2.6.3. Principes d'organisation

Le service Développement Immobilier fera appel à des prestataires intellectuels (maître d'œuvre, contrôleur technique ...).

2.6.4. Prestations en régie

Sans objet

2.6.5. Prestations externalisées

Toutes les prestations seront réalisées par des sociétés privées. (Architectes, bureaux d'études, contrôleurs techniques, entreprises).

Annexe 2

Budget prévisionnel, plan de financement et calendrier prévisionnel

**CPER 2021-2027 / Crous de Bordeaux-Aquitaine
Restructuration et extension du restaurant Le Forum à Pessac**

DEPENSES	
Nature	Montant TTC

1- Prestations

Faisabilité	24 000 €
Géomètre	7 000 €
Diagnostics	2 000 €
Programmation	21 000 €
Etudes de sol	33 000 €
CSPS	39 000 €
CT	59 000 €
AMO	15 000 €
Sous-total TTC	200 000 €

2- Maîtrise d'œuvre

MOE	610 000 €
Révisions 5%	60 000 €
Sous-total TTC	670 000 €

3- Travaux

Travaux	3 550 000 €
Equipements	1 050 000 €
Mobilier	200 000 €
Révisions 5%	460 000 €
Aléas 5%	170 000 €
Sous-total TTC	5 430 000 €

TOTAL COUT OPERATION TDC	6 300 000 €
---------------------------------	--------------------

RECETTES	
Nature	Montant

Bordeaux Métropole	1 300 000 €
-----------------------	-------------

Région Nouvelle- Aquitaine	1 300 000 €
-------------------------------	-------------

Etat (MENESR)	1 300 000 €
---------------	-------------

Plan de Relance (AAP 348)	600 000 €
------------------------------	-----------

Cnous	1 600 000 €
-------	-------------

Crous de Bordeaux- Aquitaine	200 000 €
------------------------------------	-----------

TOTAL	6 300 000 €
--------------	--------------------

Calendrier prévisionnel de l'opération :

Études de programmation / faisabilité	2e semestre 2022
Lancement du concours de maîtrise d'œuvre	2e semestre 2022
Notification du marché de maîtrise d'œuvre	2e semestre 2023
Fin des études de conception et remise DCE	2e semestre 2024
Dépôt du permis de construire	2e semestre 2024
Notification des marchés de travaux	Fin du 2e semestre 2024
Travaux	2025-2026
Mise en service	Septembre 2026