

Création d'une cuisine centrale intégrant un restaurant solidaire

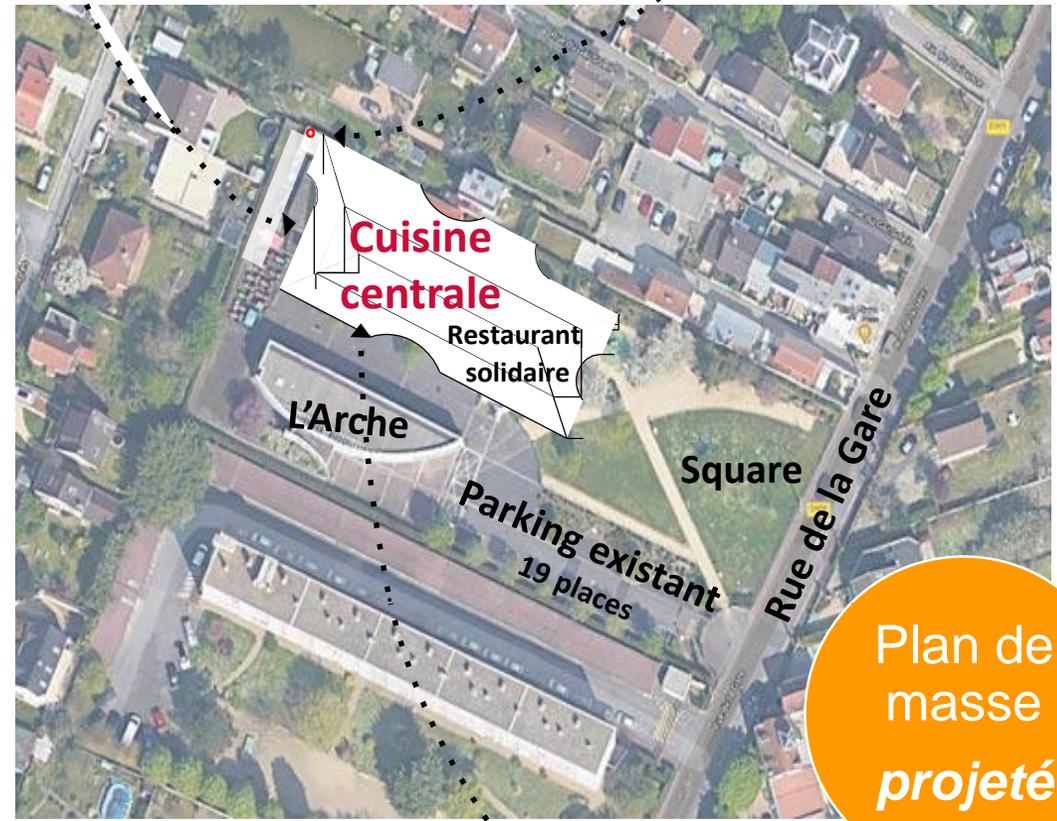
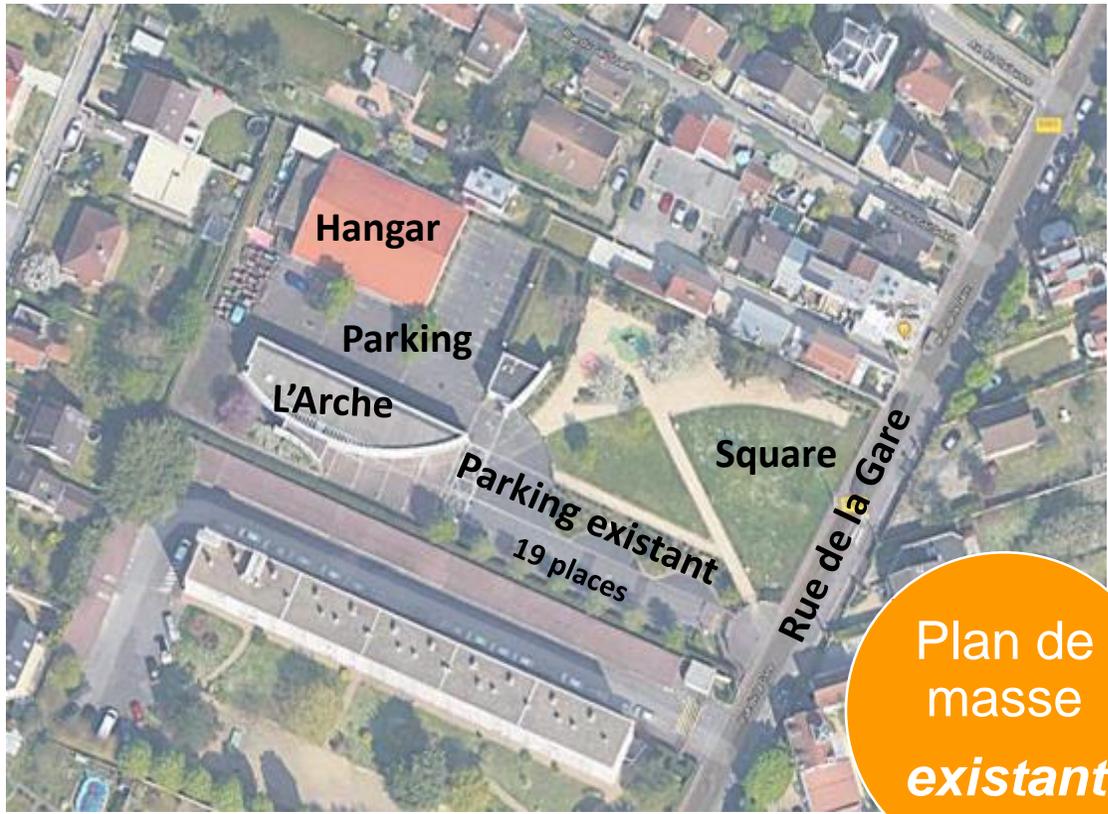
150 rue de la gare



Plans de situation

10 places de stationnement dédiées au personnel de la cuisine

Bornes de recharge électriques pour les véhicules de livraison



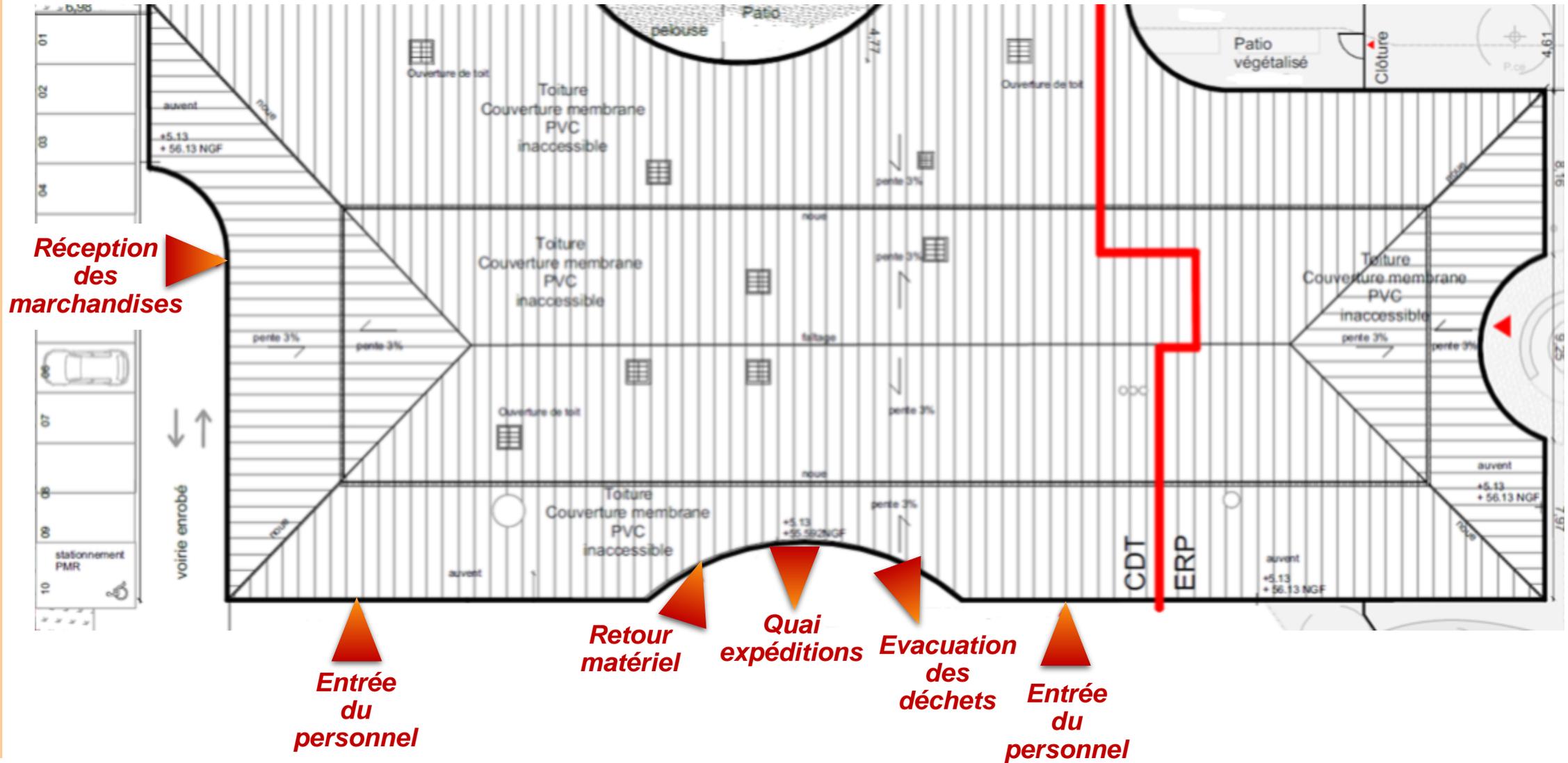
Bâtiment de 1 480 m²



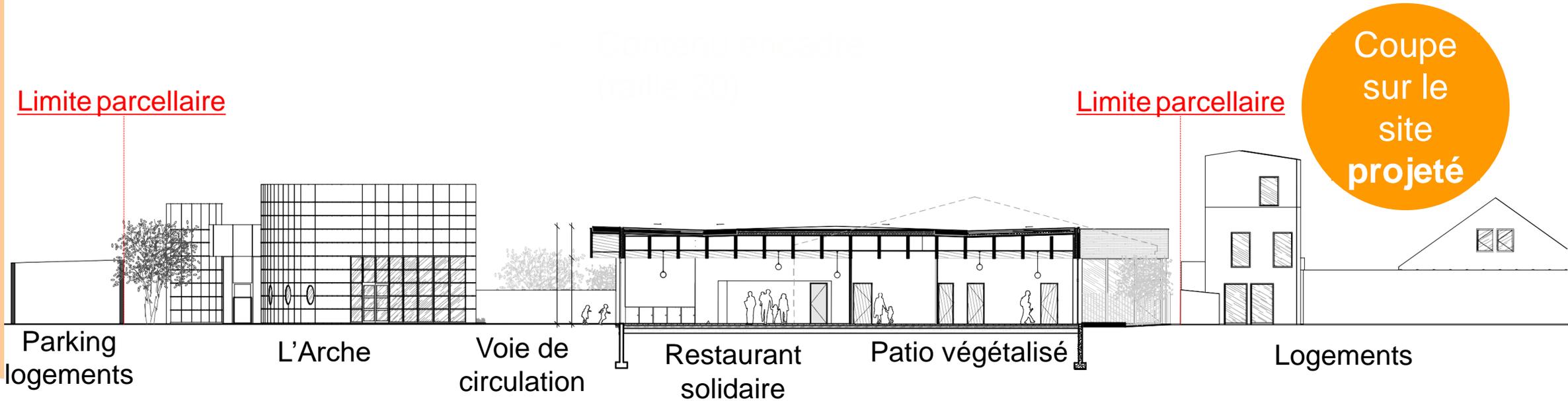
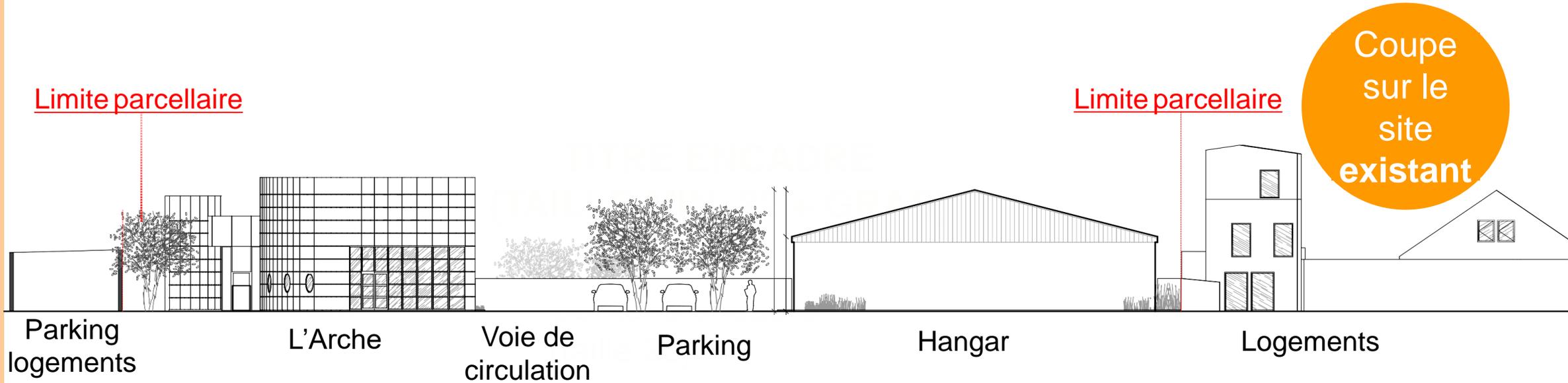
Implantation du bâtiment



Fonctionnement du bâtiment



Coupes transversales



Façade restaurant solidaire



Terrasse extérieure donnant sur le parc, séparé par une haie végétalisée



Intérieur du restaurant solidaire



Traitement des nuisances

Chantier propre à faible nuisance

- Aucun sous- sol :
 - ✓ pas de grandes quantités de terre évacuées par camion
 - ✓ impact limité sur la circulation lors du terrassement
- Gros œuvre : préfabriqués en majorité
- Prémur et maçonnerie privilégiés :
 - ↳ apport de matériel de coffrage limité
- Gros œuvre accompagné de travaux de charpente pré-usinée en atelier
 - ✓ pose plus rapide et précise
 - ✓ pièces de charpente et de mur ossature livrées par camion et directement mises en œuvre sur place
 - ↳ usage des moyens de levage (grue..) très ponctuel et limité dans le temps

Intégration des nuisances olfactives

- Centrales de traitement de l'air (CTA) positionnées le plus loin possible des limites de propriété
- Mise en place de pièges à sons
- Réseaux de ventilation réalisés en gaine tôle acier galvanisé
 - ✓ avec étanchéité de classe B
 - ✓ sélection basse vitesse



Intégration des nuisances acoustiques

- Le projet respecte la réglementation acoustique applicable
- Vers l'extérieur, équipement soumis au décret 2017 bruit de voisinage :
 - ✓ Émergence à respecter par bande d'octave (fréquence) :
 - +5dB(A) de jour
 - +3dB(A) de nuit
 - Equipement de ventilation (extraction des hottes) et frigorifiques intégrés
 - Mise en place d'un silencieux pour chaque équipement de ventilation

La cuisine centrale, un outil respectueux de l'environnement

Produits issus
de l'agriculture
biologique



- ✓ Fin des surgelés et des repas industriels : place aux produits locaux
- ✓ Approvisionnement des denrées par circuit court venant de producteurs locaux

Une vingtaine
d'agents de
restauration



- ✓ Elaboration de 2 500 repas / jours dans un premier temps,
puis 4 000 repas / jours

Repas produits
et livrés le
jour même



- ✓ Livraison des repas par camions de 11 à 15m³ électriques :
 - 1 à 3 le matin, entre 10h et 11h et 1 à 2 l'après-midi, entre 13h30 et 14h30
- ✓ Livraison des produits :
 - 1 à 3 camions par jour

Restaurants
concernés



- ✓ Groupe Scolaire V. Hugo, 1 rue de l'Est
- ✓ Groupe Scolaire Delacroix, rue du Stand
- ✓ Groupe Scolaire Ravel, 3 rue P. Langevin
- ✓ Groupe Scolaire Daudet, rue des Templiers
- ✓ Maternelle A. France, 2 rue A. France
- ✓ Groupe Scolaire J. Jaurès, 117 rue du Gal Leclerc
- ✓ Foyer des Anciens, rue de Stalingrad



Le restaurant solidaire, un projet de partage et de pédagogie

Produits issus de l'agriculture locale



- ✓ Le patio accueillera des bacs plantés où pousseront les plantes aromatiques à vocation de la cuisine
- ✓ Démarche en faveur des produits locaux, collaboration avec les acteurs du territoire

Deux cuisines pédagogiques



- ✓ **La grande salle à manger** servira aux ateliers pédagogiques pour les enfants, pour le personnel des cuisines satellites et pour des manifestations autour de thèmes culinaires
- ✓ **La cuisine laboratoire** du chef.ffe permettra de mettre au point de nouvelles recettes proposées à 15/20 personnes **dans la petite salle à manger**

Un espace pédagogique et de partage



- ✓ L'alcôve cuisine est dédiée aux cours de cuisine pour enfants ou adultes, démonstration de confection de recettes de cuisine, petits concours de cuisine, invitation de chefs pour des événements



Communication



Informations aux riverains :
Communication régulière pour chaque grande étape du chantier



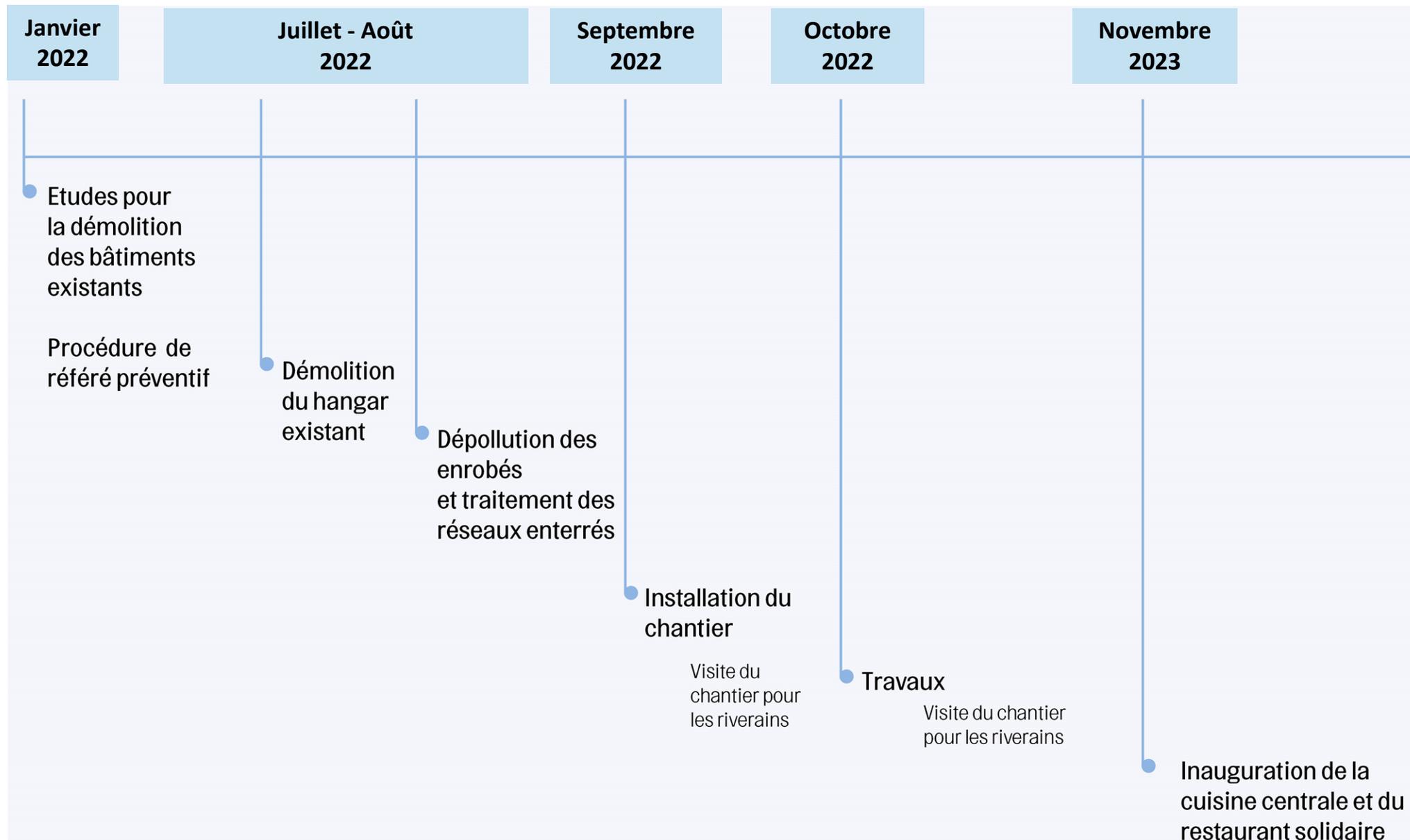
Echangez avec Monsieur le Maire et vos élus
Faites part de vos préoccupations via
cabinet@ville-ermont.fr



Un dysfonctionnement constaté ? Un signalement à faire ?
Contactez notre service Bâtiment pour une intervention rapide via
l'APPLI MOBILE d'Ermont



Construction : rétroplanning



Procédure référé préventif : rétroplanning

Saisine du Tribunal Administratif

➤ 25 janvier 2022

Echange d'informations entre la Commune et le Tribunal Administratif et entre la Commune et les riverains

➤ du 27 janvier au 28 février 2022

Ordonnance de nomination de l'expert

➤ 17 mars 2022



Coûts prévisionnels de l'opération

➤ **La commune d'Ermont s'est engagée dans un Contrat d'Aménagement Régional**

DEPENSES :

CUISINE CENTRALE

TRAVAUX HT :	4 724 246, 30 € (HT)
MAÎTRISE D'ŒUVRE (ETUDE / SONDAGE)	633 806, 38 € (HT)
TOTAL HT :	5 358 052, 68 € (HT)
TVA à 20% :	1 071 610, 54 €
<u>COÛT TOTAL TTC :</u>	<u>6 429 663, 22 €</u>

PASTEUR

TRAVAUX HT :	1 308 333,00 € (HT)
MAÎTRISE D'ŒUVRE (ETUDE / SONDAGE)	291 666, 67 € (HT)
TOTAL HT :	1 599 999, 67 € (HT)
TVA à 20% :	319 999, 93 €
<u>COÛT TOTAL TTC :</u>	<u>1 919 999, 60 €</u>

COÛT TOTAL TTC DES 2 OPERATIONS : 8 349 662, 82 €

RECETTES :

CAR / REGION ET DEPARTEMENT : 1 448 000,00 €

FCTVA : POUR LA CUISINE 1 054 721, 95 €

POUR PASTEUR 314 956, 73 €

SOIT UN TOTAL DE : 1 369 678, 68 €

TOTAL RECETTES : 2 817 678, 68 €

SOIT UN COÛT RESTANT A LA CHARGE DE LA VILLE DE : 5 531 984, 14 €





Merci

