

Présentation du futur restaurant scolaire

27/10/16 en mairie

M Fabrice Piolat (Directeur des services techniques)
M. René Wintrich (tech ? chargé du projet)
Mme Viviane Granjon (Responsable service école)
Mme Tessot (Conseillère municipale Vie scolaire)
Céline, Stéphanie, Valérie, Parents-délégués de l'école du Parc
Président + une parent d'élève de l'école Saint Claude de la Colombière

[VOIR le document de Saint Sym'info d'octobre 2016](#)

[VOIR les photos du plan projet](#)

Le chantier de construction d'un restaurant scolaire, rue Neuve, est lancé pour une durée de 10 mois, suivi par une équipe de maîtrise d'œuvre.

Coût : 1 589 000 € avec 12 lots

Notification du marché fin juillet

La petite maison existante est conservée (protection bâtiment de France) est sera dédié aux agents de la collectivité comme salle de pause, restauration des agents.

- Est-ce que des voisins se sont opposés au projet ?

Non, aucune opposition de la part du voisinage.

- Comment seront effectuées les livraisons ?

L'accès se fera par une porte située à l'Ouest du bâtiment.

- Comment accède le camion de livraison ? en marche arrière ?

Oui, les livraisons seront effectuées vers 9h00, le camion cheminera depuis l'Ouest, et fera une marche arrière jusqu'à « l'accès livraison ». Un espace réservée « Livraison » sera aménagé contre le bâtiment de l'école maternelle, un muret sera démoli pour créer cet espace livraison.

Stéphanie > concernant l'accès livraison, les parents de l'école privée sont septiques ainsi que moi-même, cela paraît difficile et dangereux : les marches arrière (source de nombreux accidents) sont vivement déconseillées pour les livreurs. De plus le stationnement sauvage en entrée de rue (côté école privée) ne facilitera pas la tâche.

Ce qui me préoccupe le plus, c'est « l'espace livraison » qui serait créé contre le bâtiment de l'école maternelle : le plan vigipirate interdit le stationnement contre le bâtiment des élémentaires aujourd'hui? Où est la sécurité? Je pense qu'il ferait mieux de ne pas créer ce stationnement et le camion n'aura pas d'autre choix que de stationner sur la chaussée et bloquer la rue le temps de la livraison.

Les alarmes de recul étant obligatoires sur les camions, la nuisance sonore de ce type de manœuvre n'est pas négligeable.

Existait-il une autre alternative rue du Nord qui est peut-être moins fréquentée ?

Le problème est que le gabarit de ces deux rues ne permet pas la giration d'un camion.

Domage que ce point n'est pas été concerté avant.

Construction du restaurant scolaire

L'accès se fera 17 rue Neuve avec une connexion directe pour l'école publique à l'arrière des deux groupes scolaires, avec un revêtement de sol continu jusqu'à l'entrée du restaurant qui marquera la traversée.

Entrée avec un hall / portes manteau / WC et un peu plus loin lavabos pour lavage de mains.

Les wc et lavabos des petits sont adaptés à leur taille.

Les **maternelles** sont dans une salle de 110 m² et seront servi à table. **Capacité 100 enfants** (15 tables de 6 sur le plan projet).

Les **élémentaires** sont dans une salle de 110 m² qui sera organisé en self-service. Capacité **100 enfants** (17 tables de 6 sur le plan projet)

Aujourd'hui, le nombre d'enfants qui mange à la cantine est de 70-80 enfants à l'école privée et de 100 à 120 enfants à l'école de Parc.

- Est-ce que l'accroissement futur de la population de la commune a été pris en compte ?

Cela a été étudié mais il est difficile de faire une estimation...nouveaux arrivants avec ou sans enfants...

- Quels sont les matériaux prévus au sol, mural? Notamment pour améliorer l'acoustique ?

Ce sont des matériaux absorbants sur les murs, plafonds suspendus, sol souple.

La partie cuisine, laverie sera en carrelage.

- est-ce que les surfaces vitrées ne risquent pas d'augmenter le bruit ?

La norme RT12 nécessite des exigences en termes de lumière naturelle... et il existe des matériaux vitrés adéquat à ce type de demande.

- est-ce que les tables vont être changées ? avec un revêtement spécial anti-bruit ?

Oui, Mme Granjon commandera de nouvelles tables, avec ce revêtement souple qui atténue le bruit (les tables de la cantine actuelle en étaient déjà pourvu).

- comment sera traité l'air ?

Il y aura une centrale de traitement de l'air (avec récupération de la chaleur de la cuisine...) mais les fenêtres auront tout de même des châssis ouvrant, et d'autres non ouvrants.

- sera-t-il possible d'effectuer une visite de chantier ?

oui, pourquoi pas.

- Dans la cour, des équipements sont-ils prévus ? bancs ...?

surface de sol en pavés indiquant le cheminement piéton pour accéder au restaurant.

surface au sol en enrobé drainant au centre la cour.

surface enherbée avec quelques arbres et un jardins des saveurs à développer avec les élèves...

Côté mobilier type bancs, cela reste à définir.

Cette partie du chantier ne sera certainement pas livré de suite mais sera terminée dans les mois qui suivent (saison plantations...).

En cas de mauvais temps, ils pourront s'abriter sous deux préaux.

- Quel est la sécurité Vigipirate, le bâtiment étant le long de la rue ?

La façade du bâtiment le long de la route sera en mur plein, et les fenêtres ne seront pas ouvrantes.

L'entrée est au niveau du grand portail coulissant (accès aussi pour les véhicules d'entretien) mais une ouverture plus petite dans ce portail sera prévue pour le passage des enfants pour accéder à la cantine.

- Comment la traversée de la rue sera-t-elle sécurisée ?

Une bande de revêtement sera identique depuis l'école jusqu'à l'entrée de la cantine, indiquant le cheminement piéton. Il aura la forme d'un plateau au droit de la traversée.

La rue ne comporte pas de trafic important.

Organisation

Voici l'organisation que propose Mme Granjon :

Tous les CP mangeront au self-service. Sous volontariat, les CM2 apporteront une aide au CP afin de faciliter le service.

Les autres élèves attendront leur tour dans la cour pour passer au self.

Les maternelles accéderont directement à la salle, et une fois qu'ils auront fini de manger, ils retourneront dans la cour de l'école maternelle (en effet, les élémentaires et maternelles ne seront mélangés). Les élémentaires resteront dans la cour du restaurant scolaire.

Sur le self, les enfants prendront eux même le plateau, couverts, pain, l'entrée et le dessert (un agent vérifiera) puis le plat chaud sera servi par un agent.

Il n'y aura pas de choix multiple, trop compliqué à cet âge, car ils mangeraient toujours la même chose.

Les enfants seront toujours inviter fortement à goûter chaque plat...

En fin de repas, chaque enfant rapportera son plateau et fera le tri sélectif de ces déchets (poubelle grise et poubelle jaune).

Un nouvel appel d'offre est en cours d'étude pour choisir la société pour janvier 2017, et pour une durée de 4 ans1/2. Pour cette nouvelle offre, des repas de fournisseur seront testés par la mairie, parents d'élèves...

- comment l'assaisonnement est-il fait ?

L'assaisonnement se fait à part. La sauce est mis dans la salade par les agents.

- est-il vrai que la portion entre un CP et un CM2 est la même ? ne peut-on pas adapter la portion en fonction de l'âge ?

oui, la réglementation indique une même portion spécifique à la classe d'âge « élémentaire ». L'agent qui sert le plat chaud adapte tout de même la quantité en fonction de l'enfant.

- est-ce que le gaspillage est important ? a-t-on une estimation ?

avec la pré-réservation, il y a un gain considérable. Il est suggérer à la mairie d'avoir plusieurs tailles d'assiette...

- Quel sera le nombre d'agents encadrant?

Identique à aujourd'hui. 1 agent pour 18 élèves en élémentaire et 1 agent pour 14 élèves en maternelle.

- le lavage des mains sera-t-il bien effectué ? organisation ?

Côté élémentaire : des lavabos fontaine seront placés dans le couloir avant l'arrivée en salle, dix jeunes pourront se laver les mains simultanément.

Ils pourront se laver les mains avant et après manger.

De nombreux porte-manteaux ont également été ajoutés.

Remarques d'un parent d'élève : le coin wc ne comporte pas de lavabo (sauf le WC handicapés), ils ne se laveront pas les mains avant de retourner dans la cour ? La mairie revoit ça avec le maître d'œuvre.

Côté maternelle : les lavabos et wc (avec petites cloisons séparatrices) seront adaptés à leur petite taille.

Les tables seront à hauteur normale (pour faciliter le service) et les chaises surélevé (comme aujourd'hui).

- Age des enfants pour l'accès au service de restauration ?

Identique à aujourd'hui, l'âge ne sera pas abaissé (l'enfant doit avoir 4 ans minimum dans l'année scolaire).

Tarifs

- le coût d'un tel projet ne sera t- il pas répercuté sur les tarifs ?

Le coût de la construction n'aura aucune répercussion, en effet ce sont des budgets différents (investissement).

Pour ce qui est du fonctionnement de la cantine, tout dépendra du prix du futur marché avec le fournisseur mais ça ne devrait pas avoir d'impact.