



## NOTE DE PRESSE

*Date :* 27 février 2020

*Lieu :* Bureau du maire

### Service communication

Pierre Estadiou / tél : 05 49 64 85 26 / estadieupi@cc-parthenay-gatine.fr

### INTERLOCUTEURS DU POINT PRESSE :

*Elus :* Xavier Argenton, maire de Parthenay, Françoise Prestat-Berthelot, adjointe au maire chargée du service à la population.

*Service :* Maud Malidin, directrice générale des services de la Ville, Stéphanie Sardet, responsable du service restauration scolaire et intendance, Thierry Alexandre, technicien bâtiments.

## NOTE DE PRESSE

### Point pré-conseil municipal Février 2020

#### Construction d'une cuisine centrale et de salles de restauration

Alors que le service restauration intendance a commencé à moderniser son fonctionnement - en mettant en place un self au restaurant scolaire de la Mara, en accompagnant les surveillants de restauration, ou en réalisant des animations sur la découverte des aliments - celui-ci souhaite aller plus loin, **en lançant un projet visant à la fois les usagers, les agents et le fonctionnement au quotidien.**

**Objectif :** la création d'une nouvelle cuisine centrale, à quelques dizaines de mètres du bâtiment actuel, datant des années 70. Un bâtiment ne répondant plus aux normes en vigueur, dont la surface (stockage, zone de préparation) ne permet pas d'assurer la fabrication des repas dans le respect de la marche en avant, et d'accueillir les usagers (enfants, parents) dans de bonnes conditions.

Ainsi, lors de la session du 20 juin 2019, les élus du conseil municipal de Parthenay ont validé **la construction d'une cuisine centrale et des salles de restauration** dans la rue Gutenberg, sur le terrain accueillant autrefois l'école maternelle Wilson.

**La démarche de construction d'un nouvel équipement s'inscrit dans un projet global, comprenant :**

- La modernisation de l'équipement
- La mise en place d'un projet pédagogique sur la pause méridienne
- Une amélioration des conditions de travail

## Un équipement moderne et respectueux de l'environnement

Si la cuisine centrale actuelle a fait l'objet de travaux d'entretien réguliers tout au long de son fonctionnement, celle-ci ne répond plus aux normes en vigueur. Il s'agit donc de réaliser un équipement conforme aux réglementations actuelles. Mais aussi de **diminuer l'impact énergétique de la construction, d'optimiser les conditions d'accueil des usagers et le confort de travail des agents.**

Ainsi, le bâtiment sera construit **avec des matériaux nobles et contemporains** tels que les briques et les tuiles plates de terre cuite, présents dans les filières locales et de grande pérennité.

L'équipement est conçu pour confectionner **750 repas par jour**, ce qui permettra un développement de l'activité (500 repas jour sont aujourd'hui servis). Les salles pourront accueillir environ 64 maternelles (service à table) et 144 élémentaires (service en self).

## De meilleures conditions de travail

Par ailleurs, dans le cadre de sa démarche de prévention de l'usure professionnelle (Prev'Up) et afin d'**améliorer les conditions de travail des agents**, le choix de la collectivité s'est porté sur un projet :

- **Sécuritaire** : entrées distinctes suivant les fonctionnalités
- **Fonctionnel** : organisation des espaces de travail bien définie
- **Respectueux des citoyens** : salles de restauration traitées phoniquement, dans un cadre agréable et ludique.

Toujours dans cette démarche, **l'équipe de maîtrise d'œuvre comporte un ergonomiste**, travaillant conjointement avec le personnel.

## Un projet de construction au service de la pédagogie

**La santé, l'éducation alimentaire et citoyenne** sont des biens communs que la municipalité entend défendre et promouvoir sur son territoire. Dans ce contexte, la direction du service restauration intendance souhaite porter **un projet pédagogique ambitieux et dynamique, autour d'axes forts comme :**

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'éveil au goût
- Le respect envers les surveillants scolaires et l'accompagnement de ces derniers
- L'éducation à la santé
- La transmission de la culture alimentaire française
- L'ancrage local de la restauration scolaire.

Dans cette perspective, la collectivité bénéficie du **label PNNS** (Programme national nutrition santé), portant les valeurs du mieux manger, mieux bouger.

**Le service souhaite par ailleurs faire la promotion de sa cuisine**, en ouvrant son restaurant administratif à de nouveaux publics (agents des collectivités, intervenants extérieurs...).

## **Attribution du marché de maîtrise d'œuvre**

Dans cette optique, **un concours de maîtrise d'œuvre sur esquisses** a été lancé, et un jury de concours constitué. Chargé d'analyser et de classer les trois projets proposés par les trois équipes candidates, celui-ci s'est réuni le lundi 3 février 2020.

### **A été déclarée lauréate l'équipe composée de :**

- la SARL Murisserie Parent Rachdi (architecte mandataire - Nantes),
- la société Execome (économiste - Olonne-sur-mer)
- la société Arest (BET structure - Le Bignon)
- la société Isocrate (BET fluides - Nantes)
- la société Ergonova conseil (ergonome - Toulouse)
- BEGC (cuisiniste - Nantes)

Ce choix se justifie notamment par l'expérience de l'architecte, ayant travaillé sur des projets similaires par le passé : restaurant scolaire au collège Le Vieux Chêne à la Flèche (72) et demi-pension du collège Saint-Exupéry à Savenay (44).

Le coût des travaux est estimé à **2,5 millions d'euros HT**.

**Le début des travaux est prévu en septembre 2021, pour une ouverture envisagée en septembre 2022.**

## **Demande de subvention à l'Etat – DETR 2020**

Ces travaux de ce nouvel équipement peuvent faire l'objet d'une **demande de subvention auprès de l'Etat**, au titre de la Dotation d'équipement des territoires ruraux (DETR 2020). L'aide financière attendue s'élève à **300 000 euros**, soit 12 % du montant prévisionnel des travaux.

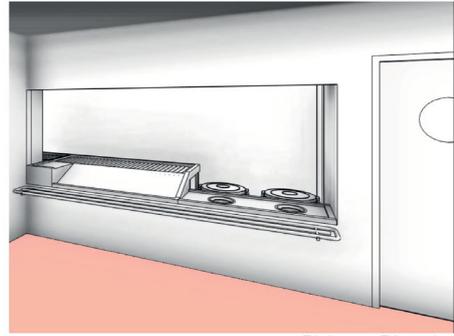
**Annexes : visuels du projet (provisoires)**



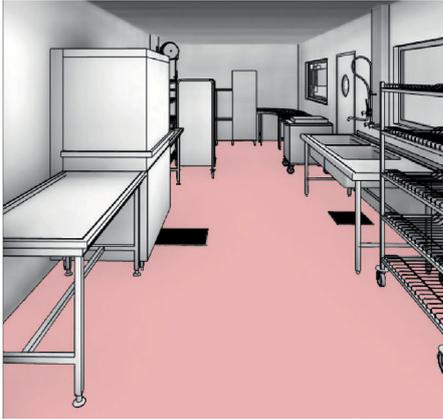
Perspective sud-est du bâtiment ©Sarl Murisserie Parent Rachdi



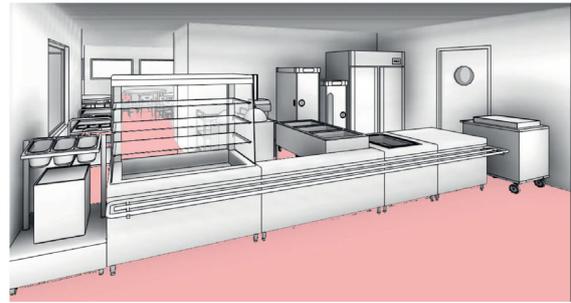
Zone de Cuisson



Tri plateaux - Élémentaires



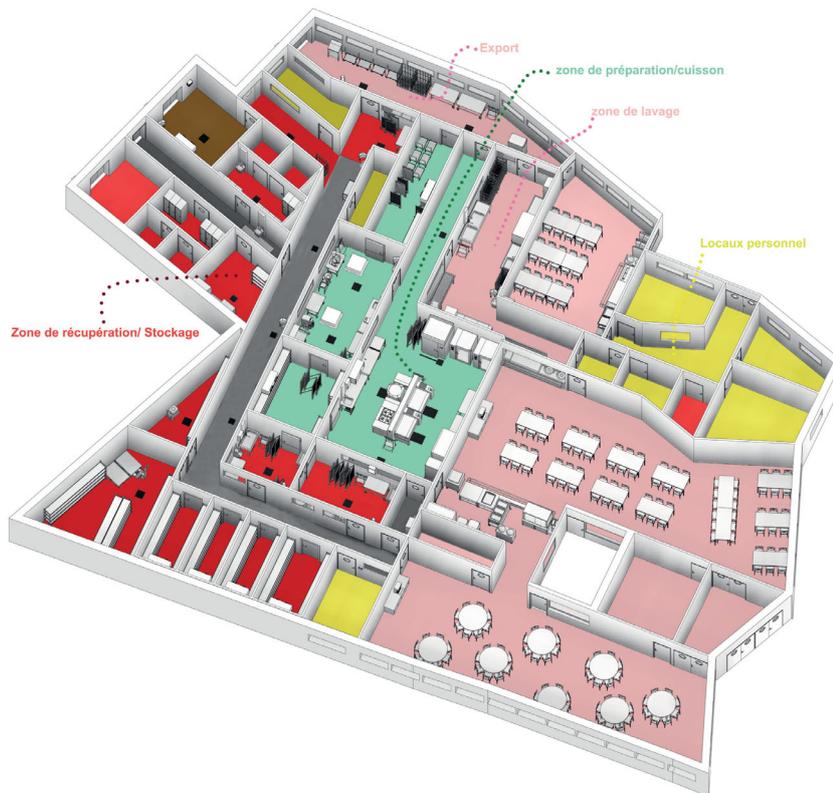
Plonge - batterie



Self des Primaires

Perspectives - Espace de production

Perspective espaces de production ©Sarl Murisserie Parent Rachdi



Plan de coupe du bâtiment ©Sarl Murisserie Parent Rachdi