



Compte rendu n°03 – Entretiens Utilisateurs
5 avril 2023

Construction d'un groupe scolaire et d'un
restaurant scolaire
Villebarou (41)

STRUCTURE	Fonction	Représentant	Contact	P	E	D
Commune de Villebarou	Maire	Philippe MASSON	philippe.masson@villebarou.fr	X		X
Commune de Villebarou	Adjointe à l'enfance jeunesse et restauration	Katia LEPALABE	katia.lepalabe@villebarou.fr	X		X
Commune de Villebarou	Responsable Services techniques	Alain DOUSSET	btp@villebarou.fr	X		X
Commune de Villebarou	Conseillère municipale	Nadia PAJOT	nadia.pajot@villebarou.fr	X		X
Commune de Villebarou	Responsable ALP	Mylène CORBIERE	responsable-periscolaire@villebarou.fr	X		X
API	Chef de secteur	Tony MORIN	tony.morin@api-restaruation.com	X		
API	Responsable développement	Julien PONCHART	julien.ponchard@api-restaruation.com	X		
API	Chef cuisine scolaire de Villebarou	Philippe PRIEUR		X		
Avensia	Programmist	Clémence PICHET	clemence.pichet@avensia.fr	X		

Légende : P : Présent – E = Excusé – D : Diffusion

IMPORTANT : En l'absence d'observations dans les 8 jours suivant sa diffusion, le présent compte rendu est réputé accepté en l'état.

I. Ordre du jour

La réunion avait pour objectif de recueillir le besoin pour la réalisation du futur groupe scolaire sur la thématique de « la restauration et la cuisine de production ».

II. Compte rendu de la réunion

La cuisine produit actuellement 210 couverts par jour, avec 15 repas adultes, 60 repas pour la maternelle et 135 repas pour l'élémentaire. On prévoira dans le cadre du projet un nombre de repas possible supérieur à celui actuel, de l'ordre de 220 à 230 couverts.

La cuisine accueille actuellement 4 personnels :

Un chef

- un aide de cuisine à mi-temps
- 2 personnes d'aide au service qui réalise également l'entretien des locaux du restaurant.

Le service de restauration est actuellement organisé en 2 services pour l'élémentaire et un service pour la maternelle. Dans le cadre du projet, ce principe de fonctionnement serait conservé.

Le service de restauration est basé sur une cuisine de production sur place à partir de 90% de produits bruts.

Les livraisons de produits frais ont lieu 2 à 3 fois par semaine. Le pain est livré tous les jours par le boulanger. Ces livraisons sont effectuées poids lourds de type 15/20T. Les livraisons en épicerie boisson sont réalisées tous les 15 jours à un mois en semi-remorque.

Dans le cadre du projet il n'est pas nécessaire de prévoir une aire de retournement ou un quai de chargement/déchargement, si l'accès depuis la rue permet d'atteindre aisément le hall de livraison avec un transpalette.

On prévoira 4 chambres froides, dont une négative. Une surface de 6 m² par chambre froide est suffisante. On prévoira également un local épicerie boisson de 15 m² environ.

Un local dédié au stockage des produits d'entretien de 5 m² environ est également à prévoir.

Un hall de réception/décartonnages de 15 m² est suffisant. On prévoira un local poubelle carton et un local déchet réfrigéré. Une aire de présentation des bennes à déchets sera également à prévoir en limite de site.

La collecte des déchets est réalisée par agglomération une fois par semaine pour les bacs jaunes et une fois par semaine pour les bacs gris. Le nombre de rotations de collecte pour la partie restauration pourra faire l'objet d'un échange avec les services de collecte de l'agglomération.

Pour la cuisine de production on prévoira un local déboîtement/déconditionnement et un local légumerie de 10 à 12m² chacun avec une communication directe entre les deux espaces. La cuisine sera composée d'un local préparation froide de 20m² environ et d'un local de préparation chaude cuisson dimensionné entre 20 et 30 m². Des réfrigérateurs destinés au stockage des produits finis seront également à prévoir.

Pour la restauration de l'élémentaire, il est souhaité l'aménagement d'une ligne de self. L'aménagement en îlot, de type scramble n'est pas privilégié à ce stade, car peut être complexe en termes d'organisation.

La ligne de self intégrera la vaisselle (plateau, couverts et verres) pour un service complet soit 220 couverts environ. Le stockage de vaisselle propre (assiettes, ramequins...) sera implanté entre le self et la zone de préparation de la cuisine.

Le débarrassage de la restauration pour l'élémentaire sera organisé sous la forme d'une ligne de tri ouverte sur la laverie. Les élèves de l'élémentaire feront le tri des déchets et potentiellement le débarrassage partiel des plateaux (verre...).

La laverie sera dimensionnée pour accueillir un convoyeur. Actuellement, la laverie intègre une machine à laver à capot, mais cet équipement s'avère assez juste au vu du nombre de repas produits.

Le service de restauration des élèves de maternelle restera sur un mode de service à l'assiette. On prévoira un dimensionnement de salle de restaurant permettant de réaliser un seul service pour 70 enfants. Un réfrigérateur attenant à la salle à manger maternelle sera à prévoir.

Un local plonge batterie et stockage batterie propre de 10 m² seront également à prévoir.

On prévoira un petit bureau de 5/6 m² pour le chef, ainsi que 2 vestiaires avec douche et wc permettant d'accueillir 3 personnes par genre. L'accès du personnel se fera obligatoirement par les vestiaires depuis l'extérieur.

Document annexe

Liste du matériel de restauration actuel.