

## Délibération n° 25-25 du 9 décembre 2025

### Dossier expertise RU Lanveur-Lorient

- VU le code de l'éducation, notamment ses articles L.822-1 à L.822-5 ;
- VU le décret n°2016-1042 du 29 juillet 2006 relatif aux missions et à l'organisation des œuvres universitaires et notamment l'art.R. 833-16 ;
- VU les articles 175, 176 et 177 du décret n°2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique.
- VU l'arrêté du 7 Aout 2015 modifié relatif aux règles budgétaires des organismes.

Le quorum étant atteint, la séance a été ouverte à 14h45

Nombre de membres en exercice : 26

Nombre de votants : 25

Le conseil d'administration du CROUS Bretagne approuve le dossier d'expertise de l'opération CPER n°5-202 du restaurant universitaire Lanveur à Lorient.

#### NOMBRE DE VOIX :

- POUR : 25
- CONTRE :
- ABSTENTION :
- NE SE PRONONCE PAS :

Fait à Rennes, le 9 décembre 2025



Rectrice de l'Académie de Rennes et  
de la Région Académique de Bretagne  
Hélène INSEL



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**RESTRUCTURATION DU RESTAURANT UNIVERSITAIRE LANVEUR  
Lorient**

**DOSSIER D'EXPERTISE**  
*Septembre 2025*

## TABLE DES MATIERES

---

<b>1. CONTEXTES, OBJECTIFS ET PROJET RETENU .....</b>	<b>3</b>
<b>1.1. LES FAITS GENERATEURS DE L'OPERATION.....</b>	<b>3</b>
1.1.1. Stratégie de l'Etat .....	3
1.1.2. Stratégies locales .....	4
<b>1.2. LA SITUATION ACTUELLE ET FUTURE DU SITE SANS PROJET.....</b>	<b>5</b>
1.2.1. Panorama de l'existant .....	5
1.2.2. Difficultés et inadaptations des locaux actuels.....	5
1.2.3. La situation future du site sans projet (scénario de référence).....	6
<b>1.3. LE CHOIX DU PROJET.....</b>	<b>6</b>
1.3.1. Les objectifs de l'opération .....	6
1.3.2. Le contexte réglementaire.....	6
1.3.3. Le contexte foncier : contexte urbain et physique du site .....	7
1.3.4. Les options possibles .....	7
1.3.5. Le projet retenu parmi les options possibles.....	9
<b>2. EVALUATION APPROFONDIE DU PROJET RETENU.....</b>	<b>11</b>
<b>2.1. OBJECTIFS DU PROJET.....</b>	<b>11</b>
2.1.1. Objectifs fonctionnels .....	11
2.1.2. Objectifs architecturaux.....	13
2.1.3. Objectifs urbains .....	14
2.1.4. Objectifs d'amélioration du bâti et des équipements techniques.....	14
2.1.5. Objectifs énergétiques et environnementaux .....	14
2.1.6. Les objectifs exploitation maintenance .....	16
<b>2.2. DESCRIPTION TECHNIQUE DU PROJET.....</b>	<b>17</b>
<b>2.3. COUTS ET SOUTENABILITE DU PROJET .....</b>	<b>21</b>
<b>2.4. FINANCEMENT DU PROJET.....</b>	<b>22</b>
<b>2.5. ORGANISATION DE LA CONDUITE DE PROJET .....</b>	<b>22</b>
2.5.1. Modalité de la conduite de projet .....	22
2.5.2. Organisation de la Maîtrise d'Ouvrage .....	22
2.5.3. Principe d'organisation .....	22
<b>2.6. PLANNING PREVISIONNEL DE L'OPERATION .....</b>	<b>23</b>

## 1. Contextes, objectifs et projet retenu

### 1.1. Les faits générateurs de l'opération

#### 1.1.1. Stratégie de l'Etat

Le patrimoine des établissements du Crous, appartient majoritairement à l'Etat. Les établissements sous tutelle du ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation en Bretagne et dont les questions patrimoniales sont traitées par le rectorat de région académique Bretagne, sont au nombre de 9 :

- 4 universités (Université Rennes 1, Université Rennes 2, Université de Bretagne Occidentale, et Université de Bretagne Sud)
- 5 écoles (INSA, ENSCR, ENS Rennes, IEP, ENIB)
- Et le Crous Bretagne (logement et restauration), pour 85 000 étudiants.

Ce patrimoine s'établit à 1 million de mètres carrés.

Les objectifs visent à l'amélioration de la performance patrimonial et immobilière des opérateurs dans toutes les composantes (stratégies pluriannuelles d'investissement – montage domanial – délégation de maîtrises d'ouvrage ou maîtrises d'ouvrages rectorat – suivi et évaluation des stratégies et opérations). La division a également pour mission d'élaborer puis de piloter la mise en œuvre du volet immobilier ESR du contrat de plan Etat/Région (CPER).

Le Contrat de Plan Etat Région 2021/2027 a été signé entre l'Etat et la Région le 15 mars 2022 et se décline en plusieurs axes stratégiques. L'axe « Enseignement supérieur, recherche » vise à renforcer la structuration des sites tant dans le domaine de l'enseignement supérieur, de la vie étudiante que dans le domaine de la recherche. Ainsi, les opérations retenues dans ce CPER répondent à l'un des quatre objectifs qui sont :

- Enclencher de manière significative la rénovation énergétique du patrimoine immobilier des universités et grandes écoles ;
- Améliorer les conditions de vie des étudiants, par l'offre de logements, de restauration, de documentation et centre de ressources ;
- Accompagner les évolutions de l'enseignement supérieur sur le plan démographique et des pratiques, par l'adaptation des locaux aux usages pédagogiques et par le développement des offres de formation ;
- Conforter les atouts régionaux en recherche et innovation, en cohérence avec la S3 régionale et la stratégie nationale sur les infrastructures de recherche.

L'opération N° 5-202 « Restructuration du Restaurant Universitaire Lanveur à Lorient » est portée dans le cadre du CPER 2021-2027. Elle porte sur la rénovation de ce restaurant universitaire pour un montant financier de 4 800 000€. Le projet est co-financé par l'Etat, la Région Bretagne et Lorient Agglomération.

La maîtrise d'ouvrage est confiée par l'Etat au Crous Bretagne conformément :

- Au code de l'éducation et notamment son article L211-7 relatif à la maîtrise d'ouvrage de constructions d'établissements d'enseignement supérieur ;
- Au contrat de plan conclu entre l'Etat et la Région Bretagne en date du 15 mars 2022.

L'équipement sera géré par le Crous Bretagne.

Le projet est suivi par un Comité de Pilotage et un Comité Technique composé de la Direction du Crous Bretagne, des techniciens du Crous concernés par le projet, de la Région Bretagne et du Rectorat.

Des groupes de travail rassemblant les co-financeurs seront également mis en place pendant les phases d'études de conception et de travaux.

### 1.1.2. Stratégies locales

Les enjeux de structuration du site du restaurant universitaire Lanveur à Lorient sont :

- **Intégration du projet du point de vue de la politique de site (projection stratégique partagée : Schémas de développement universitaires, SPSI, Schémas directeurs...):**

Le projet s'insère dans le SPSI de l'établissement.

- **La mutualisation, la rationalisation, le développement du site à l'issue du projet :**

Ce projet s'inscrit dans la continuité des travaux déjà menés sur le campus avec l'implantation d'une cafétéria à la faculté des sciences (2014) et le projet d'un espace de restauration innovant à la faculté du Paquebot (2021-2022) contribuant à développer et structurer une offre de restauration diversifiée, intégrée aux lieux de vie et d'études des étudiants.

Le Crous et l'UBS ont la volonté de permettre à l'ensemble des étudiants de la ville, quel que soit leur établissement, de se rencontrer et se fédérer autour de projets communs, de se réunir dans un cadre propice à la concentration et aux moments de convivialité.

Une signalétique performante et la création d'espaces extérieurs inscriront définitivement ce bâtiment comme élément central du campus.

Ainsi, ce lieu de vie participera au rayonnement local de par sa localisation géographique, le cœur de campus et la facilité d'accès au centre-ville grâce au réseau urbain. L'ensemble des étudiants Lorientais pourra, donc, bénéficier de ces nouveaux espaces aux multiples fonctions.

Il sera ouvert en continu du lundi au vendredi sur des horaires élargis afin de répondre aux attentes des étudiants quel que soit le moment de la journée : détente, travail, repas, vie sociale.

Le projet avait pour ambition, au stade de la contractualisation du CPER, de réunir en un même espace un ensemble de services à l'étudiant. Un espace de 2 900m<sup>2</sup> (RU et Maison des campus cogérée par le Crous et l'UBS) permettant la création d'un lieu de vie étudiant alliant :

- Une offre de restauration multiple avec aménagement d'espaces évolutifs,
- Des lieux de convivialité et de détente,
- Un espace co-piloté par l'UBS et le Crous. (Emploi étudiant, mission de service civique) regroupant des espaces d'animations, notamment culturelles et artistiques, un site d'informations sur la vie du campus et de vie associative étudiante, un accueil pour le suivi social des étudiants, des bureaux associatifs, ...

Pour des raisons budgétaires, le projet actuel prévoit la rénovation de la salle multiusage Chaplin mais pas son équipement dans un premier temps.

- **Contribution aux dynamiques souhaitées au niveau du site :**

De par sa situation sur le Parc Youri Gagarine, récemment réaménagé en prenant en compte le bien être étudiant par la Ville de Lorient et Lorient Agglomération (allées piétonnes, installations de mobilier de

détente, stade de street work-out financé par la CVEC), le bâtiment restructuré permettra pour les étudiants de bénéficier d'une offre complète de service au cœur du campus.

## 1.2. La situation actuelle et future du site sans projet

### 1.2.1. Panorama de l'existant

Le Restaurant Universitaire Lanveur est situé à l'ouest de la ville de Lorient, à proximité des sites universitaires de l'UBS (Université de Bretagne Sud) dont l'IUT et de L'UFR de Lettres, Sciences Humaines et Sociales. Les liaisons piétonnes entre ces entités et le RU traversent le parc Youri Gagarine. La proximité du parc offre un atout environnemental pour la qualité des liaisons douces et des vues proposées. Le bâtiment a été construit en 1989 sur 2 niveaux avec en complément, un logement de fonction implanté en toiture.

L'architecture du bâtiment est identifiable à celle des années 1980 : décrochés de façades, poteaux extérieurs, carrelages en façade, etc. Les espaces de restauration sont très lumineux. En 1995, 2 extensions réalisées en mimétisme de l'existant ont été construites pour abriter des locaux techniques et 2 salles de restauration. Un dernier ajout datant de 2005 pour les services administratifs achève l'ensemble bâti actuel pour une surface de 2 520 m<sup>2</sup>. Il accueille sur 2 niveaux, environ 1000 rationnaires le midi.

Le RU est raccordé au Réseau de Chaleur Urbain exploité par la SPL BER depuis décembre 2021. Ce mode de chauffage sera maintenu dans le nouveau projet.

### 1.2.2. Difficultés et inadaptations des locaux actuels

Le restaurant rencontre aujourd'hui des difficultés dans son fonctionnement, des mises aux normes nécessaires et des désordres bâimentaires qui entravent son exploitation et son attractivité :

- Désordres bâimentaires intérieurs (revêtements de sols, murs, plafonds) et extérieurs (étanchéité en toiture, menuiseries vétustes, ventilation ...) multiples, l'ensemble se dégrade ;
- Des locaux plus utilisés, ils ne répondent plus à la demande (self du RdC) ;
- Contraintes fonctionnelles avec les réserves au RdC et la production / la distribution au R+1.
- Certains matériels de cuisine sont vétustes (équipements froids et production de froid, les fluides frigorigènes installés ne répondent pas à la réglementation en vigueur. Les fluides frigorigènes à prévoir devront avoir un GWP <150.
- Plus de contrat de maintenance de la chaufferie depuis 2023, pannes récurrentes de la CTA
- Cuisines vétustes, ne répondants pas aux normes en vigueurs (marche en avant dans l'espace non respectée pour le retour des déchets de laverie vers le monte-charge via les zones de production).
- L'entrée principale est localisée à l'opposé des accès principaux situés côté parc Youri Gagarine. Elle n'est pas ou peu protégée et se situe côté Ouest, donc exposée aux vents et aux pluies dominants. La file d'attente s'allonge à l'extérieur aux heures de pointe.
- Contrainte d'accès du public, l'entrée principale ne peut fonctionner que dans le sens entrant aux heures d'affluence via un escalier hélicoïdal central qui ne permet pas de circuler dans les deux sens, l'attente s'effectue dans l'escalier.
- Les sorties sont localisées sur les façades opposées et se font directement depuis l'étage vers l'extérieur sans rejoindre le hall d'entrée.
- Cette problématique de circulation n'incite pas les étudiants à profiter des services qui leur sont proposés notamment au rez-de-chaussée.
- Contrainte d'occupation du sol avec servitude. A l'Est du terrain est implantée une zone de servitude ENEDIS avec trois postes : Elec, Gaz, et Eaux qui distribuent une partie de l'agglomération. Il y a donc d'importantes distributions sous-terraines à proximité, avec risques de danger important.
- Manque de visibilité de l'équipement.

### 1.2.3. La situation future du site sans projet (scénario de référence)

En l'absence de réalisation du projet, pour que les conditions d'exploitation soient maintenues, les interventions suivantes sont nécessaires :

- Reprise de l'étanchéité en toiture pour enrayer les problèmes de fuite récurrents
- Révision générale des menuiseries extérieures dont l'étanchéité n'est pas toujours assurée
- Reprise des vétustés de la distribution intérieure
- Remplacement des organes techniques en mauvais état ou dont la maintenance n'est plus assurée (chaufferie, CTA, VMC).
- Mise aux normes des équipements froid et fluides frigorigènes de la cuisine non réglementaires (remplacement)

## 1.3. Le choix du projet

### 1.3.1. Les objectifs de l'opération

Les objectifs de la restructuration du restaurant universitaire sont :

- Solutionner durablement les désordres bâtimentaires et techniques
- Réorganiser la production et la distribution des repas pour optimiser l'équipement et répondre aux exigences normatives
- Repenser les différents accès et tourner le restaurant vers le parc
- Développer la fonction sandwicherie et la livraison des cafétérias Saint Maudé et Paquebot hors site (sandwichs, salades, paninis, desserts...)
- Réduire les consommations énergétiques et offrir plus de confort aux usagers
- Rendre le pôle administration visible et identifiable
- Définir une signalétique performante
- Créer des espaces extérieurs de qualité

### 1.3.2. Le contexte réglementaire

#### *Règlementation Incendie*

La circulaire du 13 décembre 1982 est applicable. Principe : non-aggravation du risque existant ; aucune exigence de mise en conformité avec la réglementation applicable aux bâtiments neufs.

En cas d'aggravation du risque existant (par exemple : augmentation de la SU, par changement d'usage de certains espaces ou extension/surélévation), la réglementation applicable est celle de l'arrêté du 25/06/1980

#### *Accessibilité PMR*

Pour les ERP existant, il faut respecter l'arrêté du 8 décembre 2014 (pris en application de CCH R164-1)

#### *Règlementation Thermique*

Le bâtiment étant chauffé, il est soumis à la RT existant. Le bâtiment ayant une surface supérieure à 1000 m<sup>2</sup>, il peut être soumis à la RT globale. La nécessité de respecter la RT globale dépend du montant des travaux thermiques. Si ce dernier ne dépasse pas 25% de la valeur du bâtiment (2003 €HT/m<sup>2</sup> SHON pour l'habitation et 1709 €HT/m<sup>2</sup> SHON pour le tertiaire, valeur fixée par arrêté, actualisée au 1er janvier 2024), c'est la RT élément par élément qui s'applique.

Pour respecter la réglementation thermique élément par élément, les performances des éléments rénovés dans le programme devront à minima être les suivantes (valeurs telles que définies dans l'arrêté et applicables à partir du 1er janvier 2023) : Mur extérieur : Rparoi ≥ 3,2 m<sup>2</sup>.K/W

#### Réglementation sismique

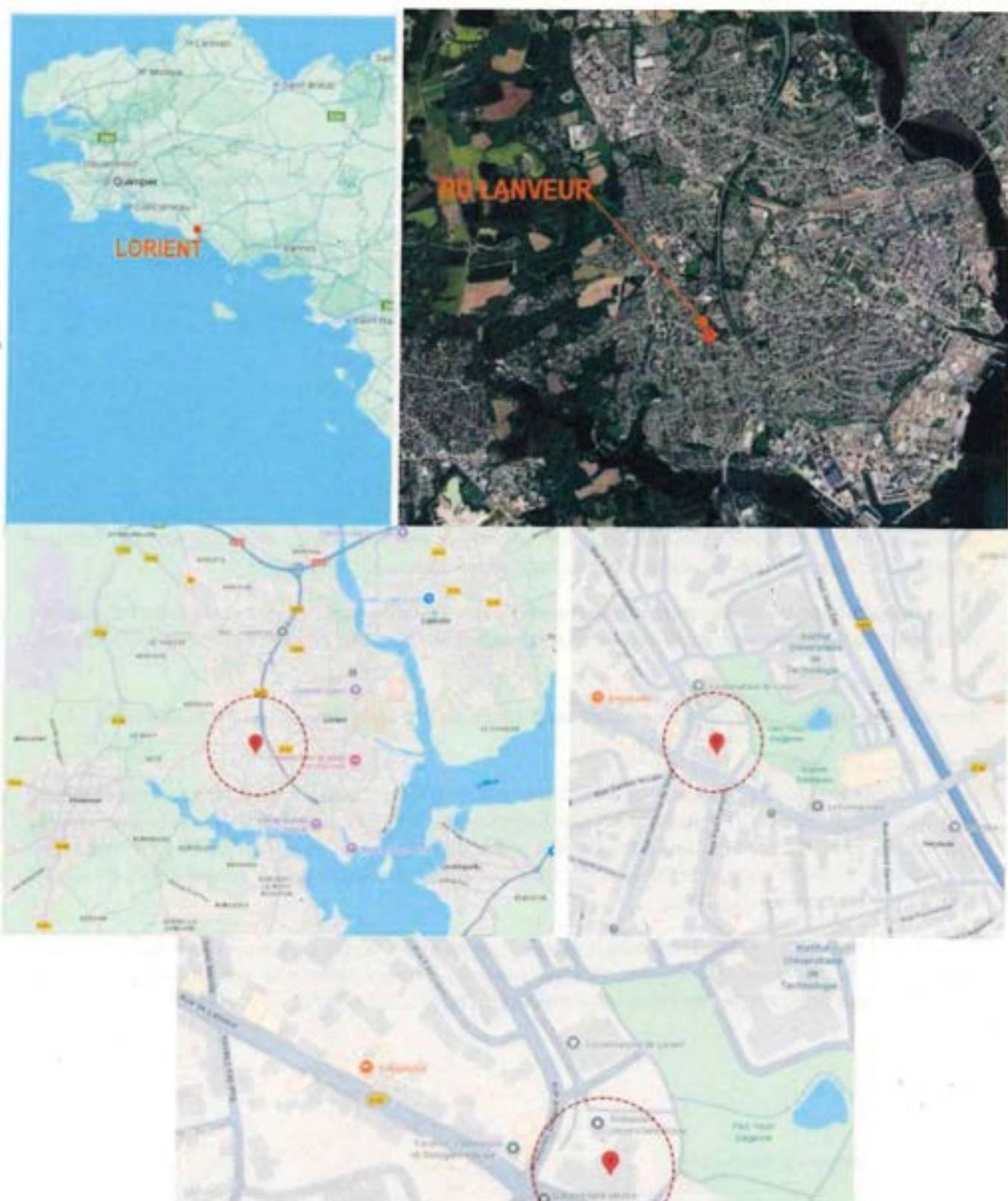
Pour les bâtiments existants, la réglementation n'impose pas dans le cas général de travaux de renforcement. Néanmoins, le principe de base de la réglementation est le suivant : si des travaux sont réalisés sur des bâtiments existants, ils ne doivent pas agraver la vulnérabilité de ces bâtiments au séisme.

#### Amiante

Une mission de repérage amiante a été réalisée en 2023. Il révèle la présence d'amiante dans le bâtiment, l'opération intègre le désamiantage des zones concernées.

#### 1.3.3. Le contexte foncier : contexte urbain et physique du site

##### Situation



#### Cadastre

Le terrain d'assiette est constitué des parcelles :

- 000 CX 681 : 248 M<sup>2</sup>
- 000 CX 683 : 1 960 M<sup>2</sup>
- 000 CX 686 : 178 M<sup>2</sup>
- 000 CX 741 : 23 M<sup>2</sup>

Adresse : 37, rue de Lanveur - 56 100 LORIENT



#### Accès, clôtures, cheminements, stationnements et flux

Les accès principaux piétons pourront s'effectuer depuis le parc Youri Gagarine en liaison avec les liaisons douces extérieures (espaces paysagers, pistes cyclables, cheminements piétons...). Des cheminements extérieurs depuis l'accès plus urbain de la rue Lanveur sont maintenus.

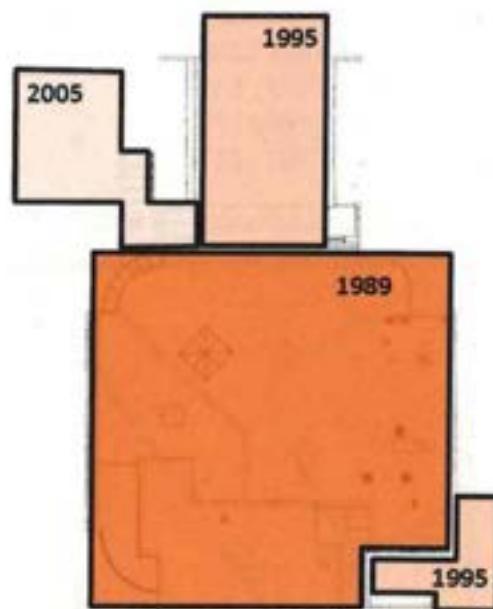
Des accès logistiques sont préservés rue de Lanveur pour l'accès aux locaux techniques et livraisons des cuisines du restaurant.

Le traitement de la clôture de l'espace logistique est prévu afin de le rendre moins visible.

Le projet ne prévoit pas de zone de stationnement.

### Caractéristiques du bâtiment

#### Différentes époques de construction



#### Classement actuel du bâtiment

ERP de type N de **2ème catégorie**.

Effectif : 780 personnes.

#### Surface utile du bâtiment

	RdC	R+1	R+2	TOTAL
Surfaces utiles m <sup>2</sup>	1 035	1 094	122	2 251

#### *Diagnostic amiante*

Le diagnostic amiante avant travaux a été réalisé en aout 2023.

Il révèle la présence d'amiante dans le bâtiment, l'opération intègre le désamiantage des zones concernées.

#### *Diagnostic plomb*

Le diagnostic plomb avant travaux a été réalisé en aout 2023.

Il révèle l'absence de plomb dans le bâtiment.

#### 1.3.4. Les options possibles

Dans le cadre des études de faisabilité débutées en 2022, une concertation a été menée auprès des usagers et de la direction du patrimoine du Crous Bretagne pour coconstruire le projet en évaluant toutes les hypothèses recensées. Les besoins ont été défini pour concevoir un projet fonctionnel et pragmatique, qui répond au mieux aux attentes des étudiants et des usagers.

Les scénarios des faisabilités développées se sont portés sur les hypothèses suivantes :

##### ▪ **Restructuration - extension**

###### 1- Production au RdC, restauration sur 2 niveaux :

Avantages :

- Production et distribution au RdC, facilité d'approvisionnement et de gestion des flux
- Requalification de l'entrée, en lien avec le parc et la rue Guillemont : création d'une nouvelle façade redonnant une identité au bâtiment.
- Véritable projet urbain avec la nouvelle façade du site
- Phasage possible des travaux en site occupé

Inconvénients :

- Durée de chantier très longue, opération dite « à tiroirs », 36 mois minimum
- Distribution sur 2 niveaux, contraintes d'acheminement et de fonctionnement

**2- Salle de restauration au RdC, production et administration au R+1**

**Avantages :**

- Entrée des convives côté rue, identification depuis le domaine public
- Salle de restaurant en lien avec le parc et traversante sur la rue Lanveur, effet d'enseigne

**Inconvénients :**

- Pas de fonctionnement possible pendant les travaux, fermeture du site
- Difficulté d'approvisionnement et de gestion des flux
- Production et distribution situées à des niveaux différents
- Entrée des convives côté rue, à l'opposé du flux des étudiants

**3- Production et restauration au R+1 (idem existant)**

**Avantages :**

- Restructuration à minima, pas d'extension
- Production et distribution sur un même niveau
- Entrée des convives côté rue, identification depuis le domaine public

**Inconvénients :**

- Pas de fonctionnement possible pendant les travaux, fermeture du site
- Production et distribution en étage, cheminement des denrées, des étudiants et des déchets contraignantes
- Entrée des convives côté rue, peu qualitative et à l'opposé du flux des étudiants

**4- Production chaude et distribution à l'étage, stockage et sandwicherie au RdC**

**Avantages :**

- Restructuration à minima, pas d'extension
- Production et distribution sur un même niveau
- Entrée des convives côté rue, identification depuis le domaine public

**Inconvénients :**

- Pas de fonctionnement possible pendant les travaux, fermeture du site
- Production et distribution en étage, cheminement des denrées, des étudiants et des déchets contraignantes
- Entrée des convives côté rue, à l'opposé du flux des étudiants

**▪ Construction neuve - Sur une parcelle voisine (suivant proposition de la ville)**

**1- Production et restauration au RdC, administration et locaux techniques à l'étage :**

**Avantages :**

- Production et distribution au RdC, facilité d'approvisionnement et de gestion des flux
- Entrée des convives et salle de restaurant côté parc
- Chantier mené sans remettre en question l'exploitation du RU existant

**Inconvénients :**

- Administration peu visible
- Devenir du RU existant non solutionné
- Parcelle exiguë, perte de stationnements existants

**2- Production et administration au RdC, Restauration et locaux techniques à l'étage :**

**Avantages :**

- Facilité d'approvisionnement et de gestion des flux
- Entrée des convives et salle de restaurant côté parc
- Chantier mené sans remettre en question l'exploitation du RU existant

**Inconvénients :**

- Production et distribution sur 2 niveaux distincts
- Devenir du RU existant non solutionné
- Parcelle exiguë, perte de stationnements existants

**▪ Construction neuve – En fond de parcelle du RU**

Scénario non réalisable, foncier insuffisant au regard des besoins et des contraintes du PLU

### 1.3.5. Le projet retenu parmi les options possibles

Le scénario retenu est la production chaude et la distribution à l'étage, le stockage et la sandwicherie au RdC. Ce scénario répond à beaucoup des demandes de la Maitrise d'Ouvrage, les utilisateurs ont également validé cette proposition. L'estimation financière est également cohérente avec le budget disponible.

Le projet est proposé suivant une configuration de « site vacant », le fonctionnement du RU sera arrêté pendant une période estimée à 18 mois.

Certaines prestations comme l'isolation extérieure des façades est proposée en option.

## 2. Evaluation approfondie du projet retenu

### 2.1. Objectifs du projet

#### 2.1.1. Objectifs fonctionnels

L'objectif est de réaliser une restructuration compatible avec l'enveloppe financière intégrant une intervention mesurée sur les installations existantes.

Le futur équipement doit à minima répondre aux impératifs suivants :

#### **Organisation générale :**

L'organisation actuelle avec une cuisine répartie sur 2 niveaux entraîne des contraintes fonctionnelles.

L'organisation projetée, en implantant la sandwicherie au RdC, la cuisson à l'étage en lien direct avec les salles de restaurant, devrait permettre de favoriser la distribution sur place et d'optimiser les 2 tournées des repas à livrer.

Les postes de travail, les espaces de production ou de détentes seront idéalement positionnés proche des surfaces vitrées pour bénéficier de la lumière naturelle. Les postes situés proche des façades les plus exposées au soleil devront pouvoir également s'en protéger par des dispositifs architecturaux simples et adaptés.

#### **Espaces accessibles au public :**

**Accès :** Ils seront tournés vers le parc et les circulations douces. Un hall généreux et facilement identifiable distribuera les différents services dédiés aux étudiants : Les services administratifs et une salle multiusage au RdC, le restaurant à l'étage.

**Administration :** Les services de l'administration existants prévus remaniés, seront accessibles du hall et complétés par la création d'un espace « assistantes sociales » indépendant permettant d'assurer une certaine confidentialité dans l'accueil des étudiants. La visibilité des entrées du bâtiment depuis l'administration devra être améliorée.

**Restaurant :** Implanté à l'étage, il est accessible du hall par l'escalier central et l'ascenseur existants. Il compte 400 places assises pour l'accueil simultané de 400 étudiants. Les salles de restaurant existantes ne sont pas prévues déplacées, les interventions doivent se limiter au remplacement des éléments défectueux ou abimés et à une mise au propre de l'existant.

**Salle multiusage :** Implantée au RdC, (salle Chaplin) elle est accessible du hall et de l'escalier descendant, les interventions doivent se limiter au remplacement des éléments défectueux ou abimés et à une mise au propre de l'existant.

**Sanitaires :** Ils seront de préférence implantés au RdC.

### **Organisation de la cuisine :**

#### **Données et objectifs :**

- Effectifs : 850 à 1000 repas le midi,
- Production et distribution directe,
- Distribution en self-service (2 lignes de self identiques),
- Participation active des convives au tri des déchets et de la vaisselle,
- Export de sandwichs et autres prestations froides (environ 330 prestations).
- Mise en place d'une « marche en avant » logique dans l'élaboration des repas permettant de différencier strictement les circuits « propre » et « sale ».
- Organisation d'un outil de travail performant, facilement utilisable, permettant ainsi la mise en place et l'utilisation de la méthode HACCP, dans les meilleures conditions possibles.

La cuisine étant organisée sur deux niveaux, deux monte charges sont nécessaires, l'un pour le circuit « propre », l'autre pour le circuit « sale ».

#### **Circuits spécifiques :**

##### **Le circuit des denrées**

L'accès des livraisons se fait en zone réception. Les marchandises sont ensuite transportées vers les réserves sectorisées par typologie et gamme de produits. Les opérations de prétraitements sont effectuées dans les locaux jégumerie et déconditionnement. Une chambre froide « produits prétraités » assure le stockage à 3°C de ces produits ayant subi un premier traitement avant traitement définitif en zones de production. Le circuit vertical des denrées est assuré par les monte-charges.

Les zones de production assurent la confection des différents plats pour la restauration sur site en distribution self, et assurent également la réalisation des prestations diverses froides (sandwichs, paninis, ...) pour l'export.

##### **Le circuit des déchets**

Un local de déchets situé au rdc permet le stockage des déchets de la restauration. Il dispose d'un accès direct sur l'extérieur. Le circuit vertical des déchets est assuré par les monte-charges.

Une aire de stockage des conteneurs poubelles est située en extérieur à proximité de la rue.

##### **Le circuit du personnel**

Les vestiaires sanitaires sont destinés aux agents de restauration. Ils disposent d'un accès spécifique. Un sas hygiène est le passage obligé pour le personnel de cuisine avant d'accéder aux différentes zones de production.

##### **Le circuit convives**

Afin d'optimiser le flux des convives dans la salle de restaurant, l'accès et la sortie de la salle de restaurant sont différenciés. L'escalier hélicoïdal et l'ascenseur existants dans le hall sont les circulations permettant d'accéder au restaurant situé à l'étage. La sortie s'effectue par un escalier existant situé à l'est du bâtiment, après la zone de débarrassage. Il permet de rejoindre la salle multi-usage au RdC ou de sortir du bâtiment.

#### **Différents secteurs de la cuisine :**

##### **Secteur Réception – Stockage**

- Réception
- Réserves épicerie
- Locaux produits d'entretien

##### **Réserves froides produits bruts**

- Stockage par typologie de produits :
- Mûrisserie
- Local déchets principal

#### **Secteur Sandwicherie – Production froide**

- Légumerie
- Déconditionnement
- Sandwicherie / Préparation froide
- Chambre froide export sandwicherie
- Sandwicherie – sas départ
- Sandwicherie – sas retour

#### **Secteur Restaurant - Production**

- Chambre froide produits prétraités
- Préparation desserts
- Chambre froide produits finis
- Cuisson
- Distribution - Self
- Restaurant
- Local ménage
- Espace débarrassage
- Laverie vaisselle – Stockage vaisselle propre
- Plonge batterie – Lavage matériel de transport
- Local produit d'entretien secteur lavage
- Local déchets laverie

#### **Secteur Locaux du personnel**

- Vestiaires sanitaires du personnel de cuisine
- Sas hygiène
- Bureau cuisine / production
- Bureau commun chef de cuisine et responsable approvisionnement
- Lingerie
- Salle de repos

#### **Extérieur**

- Aire de déchets extérieure
- Aire de livraison
- Locaux techniques
- Terrasse accessible de la salle multiusages

#### **2.1.2. Objectifs architecturaux**

L'opération comprend 3 types de prestations :

- **La réhabilitation légère** concerne les espaces modifiés succinctement : reprise des peintures, sols et plafonds. Les équipements techniques ne sont pas ou peu modifiés.
- **La réhabilitation lourde** qui nécessite de la démolition et ou du re-cloisonnement : Démolition structurelle, de cloisons existantes, de plafonds et dépose de sols, suppression des seuils entre cuisine et distribution, cloisonnement, pose de sols et plafonds, peinture et réfection des réseaux (électricité, informatique, téléphonie, chauffage, plomberie...).
- **La construction neuve** concerne l'éventuelle création d'extensions du bâtiment

Les études de Maîtrise d'Œuvre devront être conduites en s'appuyant sur les préconisations des différents diagnostics bâtimentaires.

### 2.1.3. Objectifs urbains

Les enjeux urbains concernent les accès au restaurant universitaire.

#### Constat :

Le bâtiment se tourne à la fois vers la ville au sud, rue de Lanveur et vers le parc Youri Gagarine au nord-est. Il ne semble pas approprié de qualifier la façade sur rue de « principale » puisqu'elle a été traitée comme une façade arrière avec des accès dérobés ou techniques. La façade sur parc n'est pas non plus identifiable comme telle puisqu'elle ne comporte pas d'accès public alors qu'elle est tournée vers les cheminements piétons d'où viennent majoritairement les étudiants du campus. Cette disposition architecturale ne permet pas une identification claire des accès et ne participe pas à l'attractivité des services proposés.

L'accès principal est situé en façade ouest, il dessert le hall, les sanitaires, une salle polyvalente et l'administration. Face au sas d'entrée, se déploie un escalier hélicoïdal qui permet aux étudiants d'accéder au restaurant à l'étage. Aux heures d'affluence, ce hall ne peut pas contenir l'ensemble des convives qui de fait restent dehors sans protections contre les intempéries. La configuration de l'escalier dans lequel la queue s'installe ne permet pas de croisement, il n'est pas aisément de redescendre par ce chemin lorsque l'on est à l'étage. Dans les espaces de production répartis sur 2 niveaux, là aussi les escaliers sont peu pratiques voir dangereux.

#### Attentes :

La restructuration du restaurant engage une réflexion pour améliorer l'usage de l'équipement.

L'approche générale doit chercher à tourner le restaurant vers le parc en repensant le nouvel accès principal. Il doit palier aux défauts constatés en offrant le confort d'usage pour la distribution des différents locaux et pour l'attente aux heures d'affluence. A ces fins, une signalétique sera proposée pour affirmer les nouveaux dispositifs architecturaux qui devront valoriser et faciliter l'identification de cet espace qui est le premier pratiqué par l'usager.

Ce nouvel accès souhaité plus convivial, plus central et plus grand devrait permettre de mieux distribuer l'ensemble des services. Un espace couvert extérieur précédent l'accès principal serait apprécié.

### 2.1.4. Objectifs d'amélioration du bâti et des équipements techniques

#### Constat :

Outre les problématiques d'organisation et de fonctionnement, plusieurs pathologies récurrentes (non exhaustives) ou conformités sont constatées :

- Vieillissement généralisé de l'ensemble
- Maintenance de certains équipements plus assurée
- Défaut d'isolation du plancher haut du vide sanitaire
- Conformité de l'accessibilité PMR de l'ascenseur existant à contrôler
- Installation existante de VMC simple flux vétuste

#### Attentes :

- Isolation du plancher haut du vide sanitaire à réaliser
- Rendre l'ascenseur existant conforme aux normes de l'accessibilité PMR
- Proposer un système de ventilation adapté
- Systématiser l'éclairage LED

### 2.1.5. Objectifs énergétiques et environnementaux

Le Maître d'Ouvrage souhaite réaliser une restructuration qui s'inscrit dans une démarche environnementale de qualité. Pour l'accompagner dans ses réflexions sur l'amélioration des performances, un état des lieux technique général et audit énergétique a été réalisé par la société NEPSEN en novembre 2024.

Cet audit préconise des interventions chiffrées pour respecter la RT globale et pour atteindre les objectifs 2030, 2040 et 2050 du décret tertiaire.



On voit que, par rapport à la situation actuelle, le gain à obtenir en 2030 par rapport à 2023 n'est « que » de 13% de la consommation de 2018, soit un peu plus de 17% de la consommation de 2023.

Préconisations	Coût (€ TTC)	CEE	CEE (kWh cumac)	CEE (€ estimé)	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3
<b>Enveloppe</b>							
Isolation thermique par l'extérieur des façades	243 988 €	BAT-EN-102	2 775 349	22 480,49 €			x
Isolation du plancher haut, compris réfection de l'étanchéité	214 416 €	BAT-EN-107	1 917 835	15 534,46 €	x	x	x
Isolation du plancher bas sur vide sanitaire (accessibilité à vérifier)	67 200 €	BAT-EN-103	2 552 000	19 051,20 €			x
Isolation du plancher bas sur LNC (accessibilité à vérifier)	9 000 €	BAT-EN-103	230 500	1 784,05 €			x
Remplacement des menuiseries extérieures par des menuiseries ALU double vitrage (Uw = 2,4 ; Sw = 0,43 ; Ti = 0,6)	305 549 €	BAT-EN-104	318 398	2 579,02 €		x	x
Remplacement d'ensembles par des menuiseries ALU double vitrage (Uw = 2,4 ; Sw = 0,43 ; Ti = 0,6)	378 557 €	BAT-EN-104	1 055 053	8 545,93 €		x	x
<b>Systèmes</b>							
Remplacement des systèmes de ventilation (CTA, hottes, VMC...)	79 500 €	BAT-TH-125 BAT-TH-126	1 028 406	8 351,71 €	x	x	x
mise en place de robinets thermo	4 056 €	BAT-TH-104	349 581	2 021,44 €	x	x	x
Modification des réseaux de chauffage pour dissocier les zones	25 200 €	-					x
Remplacement équipements de plonge (lavabo-salle de bain et lavabo-batterie)	60 000 €	-				x	x
Remplacement des chambres froides COP = 3	48 000 €	-			x	x	x
Remplacement des évaporateurs des zones froides COP = 3	4 800 €	-			x	x	x
Installation de panneaux photovoltaïques sur Toiture Terrasse	54 000 €	BAT-TH-162	panneaux PV				x
Compteurs et GTC	60 000 €		thermique				x
<b>Exploitation</b>							
Chaudage par zonage + usage ajusté à chaque zone	0 €	-					x
100% LED + réduction du nombre de luminaires dans les bureaux	2 160 €	-					x

	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3
Rappel objectif visé : (kWhEF/m².an)	138.5	115.4	92.3
Consommation gaz (kWhPCs) :	50 628	50 628	50 628
Consommation RCU (kWhRCU) :	151 457	129 104	114 097
Consommation électricité (kWh) :	160 563	124 536	84 294
Consommation totale (kWhEF) :	322 550	269 511	217 714
Surface (m²) :	2370	2370	2370
Résultat (kWhEF/m².an) :	136.1	113.7	91.9

Source DTG NEPSEN – Novembre 2024

Le scénario 2 retenu permet d'atteindre les objectifs 2040 du décret tertiaire. Les objectifs 2050 pourront être atteints dans un second temps avec notamment la mise en œuvre d'une ITE (anticipée dans les prestations réalisées dans le présent projet) et l'installation de panneaux photovoltaïques en toiture.

#### *Chantier vert*

La Maîtrise d'Ouvrage mettra en place une démarche chantier « vert » pour maîtriser les nuisances environnementales du chantier avec un document chantier vert à remplir par les entreprises lors de l'appel d'offre. Les critères de sélection des offres entreprises comporteront une note sur la démarche environnementale de l'entreprise.

#### **2.1.6. Les objectifs exploitation maintenance**

##### *Maîtrise des coûts de fonctionnement et d'exploitation du bâtiment*

La Maîtrise d'ouvrage attache une grande importance à l'incidence de l'investissement sur le budget d'exploitation et de maintenance.

- Exploitation de l'équipement : les coûts d'entretien et de fonctionnement du bâtiment devront être maîtrisés.
- Regroupement des équipements techniques et des locaux techniques de production.
- Accès à tous les éléments nécessitant des interventions de maintenance et de nettoyage.
- Bon repérage des équipements.
- Durabilité des matériaux.

Privilégier les produits et modes constructifs de qualité, qui permettent d'augmenter la pérennité du bâtiment, le confort et de diminuer les coûts de fonctionnement et de renouvellement. Les produits choisis, notamment ceux soumis à un usage intensif, doivent avoir une qualité correspondante à leur usage. L'équipe de maîtrise d'œuvre devra démontrer la capacité de son projet à proposer des conditions d'entretien, de maintenance et d'exploitation optimisées et facilitées.

En vue de la préparation à l'exploitation des locaux, un suivi des consommations en énergie et en eau sera mis en place par l'équipe de maîtrise d'œuvre afin de procéder aux réglages permettant d'optimiser les consommations. Les agents recevront une formation par les entreprises. Un dossier d'exploitation et maintenance sera remis à chaque Maître d'Ouvrage avant la livraison du bâtiment.

##### *Entretien et maintenance*

- Le Maître d'Ouvrage souhaite favoriser la mise en place de techniques simples et éprouvées, privilégiant les solutions statiques (bâti) plutôt que technologique (machine), et adopter une attitude préventive en favorisant une maintenance prévisionnelle par une accessibilité des installations.
- Une maintenance est dite « bonne » du point de vue de l'environnement si elle présente les critères d'appréciation suivants :
  - o Besoins en maintenance optimisés ;
  - o Faible impact environnemental et sanitaires des produits et procédés qu'elle met en œuvre ;
  - o Exécution assurée dans toutes les situations sans nécessité de compétences techniques spécialisées.
- Facilité de nettoyage et d'entretien des produits (façades, toitures, revêtement intérieur, menuiseries...) et des équipements techniques (production de chaleur). Evaluation des impacts environnementaux (nature, fréquence).
- Les revêtements de murs et plafonds, les isolations, devront résister aux chocs et autres sollicitations.
- Dispositions prises pour faciliter l'accès et l'entretien, praticabilité autour du bâtiment.
- Simplicité de conception et d'utilisation des installations (standardisation, compétence, approvisionnement...).
- Possibilité d'effectuer occasionnellement une ventilation naturelle par ouvrant.
- Minimiser l'inconfort de l'usager pendant les interventions d'entretien et de maintenance.

## 2.2. Description technique du projet

Tableau des surfaces du projet

Fiche espace	Listing des locaux	Nbre	Surface Unitaire	Surface Utile	Circ	Remarques
<b>A</b>	<b>ACCUEIL DES ETUDIANTS</b>			<b>354</b>		
A1	Sas	1	10	10		
A2	Hall d'entrée	1	45	45		Accès principal du parc Y. Gagarine
A3	Santaires Femmes	1	22	22		
A3	Santaires Hommes	1	22	22		
A4	Hall existant pour attente et accès au self	1	130	130		Accessibles du hall - Surface à adapter au projet
A5	salle multiusages	1	130	130		Accessibles du hall - Surface à adapter au projet
<b>B</b>	<b>ADMINISTRATION</b>			<b>108</b>		
B1	Hall d'accueil	1	22	22		
B2	Bureau Secrétaire accueil	1	11	11		Intégré sur le hall d'accueil
B3	Bureau Secrétaire résidence	1	11	11		
B4	Bureau Secrétaire Comptabilité	1	11	11		
B5	Bureau Directrice générale	1	14	14		
B6	Bureau assistante sociale	1	11	11		
B6	sas assistante sociale	1	3	3		Accès indépendant pour confidentialité
B7	Santaires	1	4	4		PMR mise
B8	Local reproduction	1	8	8		
B9	Local archives	1	12	12		
<b>C</b>	<b>LOCAUX DU PERSONNEL DE CUISINE</b>			<b>129</b>		
C1	Vestiaire Hommes pour 9 H avec 2 douches	1	10	10		
C2	Vestiaire Femmes pour 16 femmes avec 3 douches	1	20	20		
C3	Santaires Hommes 1 WC + 2 urinoirs + 2 lavabos	1	12	12		
C4	Santaires Femmes 2 WC + 2 lavabos	1	14	14		
C5	Salle de repos / Tisanerie	1	20	20		
C6	Lingerie	1	20	20		
C7	Sas hygiène	1	6	6		
C8	Bureau responsable approvisionnement	1	14	14		En lien avec le quai de livraison
C9	Bureau cuisine - Production	1	16	16		Proche cuisine - Etiqueteuse
<b>D</b>	<b>RECEPTION STOCKAGE</b>			<b>167</b>		
D1	Réception	1	30	30		En lien avec le quai de livraison
D2	Reserve épicerie	1	45	45		
D3	Chambre froide - Produits prétratés	1	6	6		
D4	Chambre froide - Produits fins	1	12	12		
	Chambre froide 01 - Surgelés	1	15	15		
	Chambre froide 02 - Surgelés	1	15	15		
D5	Chambre froide 03 - Charcuterie et Viande sous vide	1	6	6		
	Ch froide 04 - 4ème et 5ème gamme	1	10	10		
	Ch froide 05 - BOF - produits laitiers	1	12	12		
	Munissérie	1	6	6		
D6	Local Produits d'entretien	1	10	10		
				<b>21</b>		
<b>E</b>	<b>PRÉPARATION CUISSON</b>			<b>179</b>		
E1	sandwicherie - Préparations froides	1	30	30		Préparations froides dédiées aux caténeries
E2	Légumerie	1	15	15		Épluchage lavage des légumes
E3	Déconditionnement	1	15	15		Débottage déconditionnement
E4	Chambre froide - Export Sandwicherie	1	8	8		
E5	Sandwicherie - Sas départ	1	6	6		Vers espace livraison
E6	Sandwicherie - Sas retour	1	6	6		
E7	Préparations desserts	1	20	20		
E8	Cuisson	1	75	75		
				<b>21</b>		
<b>F</b>	<b>RESTAURANT</b>			<b>625</b>		
F1	Distribution self	1	110	110		Stockage frigo en amière du linéaire
F2	Salle de restaurant	1	480	480		400 places x 1,2m <sup>2</sup>
F3	Espace de débarrasage	1	30	30		
F4	Local entretien	1	5	5		
				<b>11</b>		
<b>G</b>	<b>LAVERIE</b>			<b>108</b>		
G1	Déchets laverie	1	6	6		
G2	Laverie vaisselle - stockage vaisselle propre	1	75	75		
G3	Plonge batterie	1	20	20		Compris lavage des bacs export
G4	Local entretien	1	5	5		
				<b>13</b>		
<b>H</b>	<b>LOCAUX TECHNIQUES</b>			<b>153</b>		
H1	Chaudière - Sous station	1	12	12		Local existant conservé
H2	Placard technique T08T	1	8	8		
H3	Local déchets principal	1	18	18		Pour 5 containers + tri sélectif
H4	Local ménage	1	50	50		2 chariots
H5	Local technique - froid	1	35	35		
	Local technique - CVC	1	70	70		
				<b>6</b>		
	<b>TOTAL SU</b>			<b>1827</b>		
	<b>TOTAL Circulations</b>			<b>94</b>		
	<b>SURFACE TOTALE</b>			<b>1921</b>		

*Répartition envisagée par niveau*

La ventilation souhaitée par niveau est la suivante :

**Niveau 0 :**

- Accueil des étudiants
- Administration
- Réception / stockage
- Sandwicherie

**Niveau 1 :**

- Cuisson
- Restaurant
- Laverie

**Non défini :**

- Locaux du personnel
- Locaux techniques

*Tableau des effectifs*

## Nombre de convives pour repas traditionnel (repas chaud, complet avec place assise)

Listing des locaux	Nombre	
	Existant	Projet
Places assises salle Chapin - RDC	164	
Places assises salle d'origine - R+1	280	
Places assises salle Besson R+1	290	
Places assises salle de réception	50	0
Places assises de restauration		340
<b>TOTAL places assises de restauration</b>	<b>804</b>	<b>340</b>

## Horaires - Vitesse de service - Taux de rotation - Total repas

La pause méridienne des étudiants, entre 12h00 et 13h30, ne permet pas d'organiser deux services. Cette situation n'est pas amenée à évoluer.  
Le pic d'activité est de 40 minutes entre 12h20 et 13h00 - 560 convives servis en 40 minutes

	Existant	Projet
Horaires	11h30 / 13h45	11h30 / 13h45
Vitesse	14 convives / minute	14 convives / minute
Taux de rotation	1,27	2,5
<b>TOTAL repas</b>	<b>1020</b>	<b>850</b>
<b>TOTAL Max repas - Taux de rotation : 3</b>		<b>1 020</b>

## Effectifs

Personnel de cuisine	Nombre	
	Existant	Projet
Personnel cuisine : Hommes	9	10
Personnel cuisine : Femmes	15	16
Stagiaires : Hommes	2	2
Stagiaires : Femmes	2	2
<b>TOTAL personnel cuisine</b>	<b>28</b>	<b>30</b>

Personnel administratif	Nombre	
	Existant	Projet
Directrice	1	1
Secrétaires	3	3
Assistant social	0	2
<b>TOTAL personnel administratif</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

Maison des étudiants	Nombre	
	Existant	Projet
Accueil + sas	0	5
Espace information	0	8
Tiers-lieu	0	200
Auditorium	0	80
<b>TOTAL locaux associés</b>	<b>0</b>	<b>293</b>

*Performances techniques spécifiques*

Précisées précédemment.

*Traitement des réseaux et branchements*

Précisées précédemment.

*Choix de la procédure*

En application notamment des articles R2124-3 et R2161-12 à 20 du Code de la Commande Publique, la procédure retenue pour la passation du marché de maîtrise d'œuvre est une « procédure formalisée avec négociation ». La procédure retenue est le montage dit en « Loi MOP ». Dans le cas de ce type de montage, la mission de maîtrise d'œuvre doit être distincte de celle des entreprises travaux (article L.2431-1 du Code de la Commande Publique) ce qui induit la mise en œuvre de phases successives et la conclusion de plusieurs marchés publics :

- Un marché public de maîtrise d'œuvre portant sur une mission de base, et d'éventuelles missions complémentaires (Délai environ 6 mois).
- Le développement des études de conception par cette maîtrise d'œuvre pour définir le dossier de consultation des entreprises (APS, APD et PRO/DCE) (Délai environ 6 à 8 mois).
- L'organisation d'un appel d'offres pour désigner les entreprises titulaires des marchés de travaux (Délai 4 mois).
- Mise en œuvre des travaux associés.

*Analyse des risques*

A ce stade du projet, le risque identifié est un risque financier résidant dans l'évolution des coûts de la construction, lié au contexte géopolitique.

En phase amont (programmation, études de conception avant travaux) :

Nature du risque	Caractérisation précise	Impact sur les coûts*	Impact sur les délais*	Probabilité	Mesures de maîtrise ou de réduction**	Pilotage du risque***
Mise en place du financement	Modification des modalités d'application du CPER par l'assemblée délibérante.	Important	Important	Très faible	Suivi du projet et des éventuelles évolutions du coût de l'opération par les co-financeurs dans le cadre des COTECH et COPIL du projet.	Endogène
Consultation du marché de maîtrise d'œuvre	Sans objet					
Maîtrise du foncier	Crous Bretagne propriétaire Foncier maîtrisé	Faible	Faible	Faible		Endogène
Prévention des aléas techniques spécifiques (plomb, amiante, sols, autre)	Nature du sol incertaine	Important	Moyen	Moyen	Diagnostic et études géotechniques à réaliser en phase études	Endogène
Prévention des aléas techniques particuliers (site occupé, opération à tiroirs, fouilles archéologiques, monument historique, autre)	Maintien d'une production dans les locaux ou dans des modulaires à proximité	Faible	Moyen	Faible	Pas de production sur site pendant la durée du chantier	Endogène
Retard ou recours	L'équipement	Faible	Moyen	Faible	Réunions d'échanges avec	Endogène

contre les autorisations administratives	est existant				les services instructeurs.	
Difficulté dans la réalisation des études préalables	Chiffrage, solutions techniques	Faible	Moyen	Faible	Analyse technique poussée de chaque phase d'étude : mise en place d'une assistance technique spécifique. Choix d'une MOE aux Compétences spécifiques	Endogène
Evolution de la demande susceptible d'avoir un impact sur le besoin en locaux	Augmentation ou baisse de l'enveloppe financière affectée aux travaux	Faible	Important	Moyen	Suppression de prestations	Endogène

## En phase de travaux :

Nature du risque	Caractérisation précise	Impact sur les coûts*	Impacts sur les délais*	Probabilité*	Mesures de maîtrise ou de réduction**	Pilotage du risque***
Difficulté dans la passation des marchés	Contexte économique, lots infructueux	Très importants	Important	Important	Sourcing Marchés avec options	Endogène
Mise en place du financement	-	-	-	-	-	-
Difficultés dans les travaux causées par les entreprises ou la maîtrise d'ouvrage (retards, défaillances, modification du programme, autre)	Défaillances entreprises	Moyen	Moyen	Moyen	Choix prestataires solides / assurance DO	Exogène
Découvertes non anticipées au niveau du sol ou des bâtiments	Restructuration	Moyen	Moyen	Moyen	Anticipation MOE	Exogène
Aléas inhérents au déroulement du chantier (climat, sinistres, autre)	Intempéries	Faible	Moyen	Moyen	Peu d'interventions extérieures	Endogène
Autre	-	-	-	-	-	-

## En phase d'exploitation :

Nature du risque	Caractérisation précise	Impact sur les coûts*	Impacts sur les délais*	Probabilité*	Mesures de maîtrise ou de réduction**	Pilotage du risque***
Dérive des coûts d'exploitation et/ou des performances des ouvrages	-	-	-	-	-	-
Autre	-	-	-	-	-	-

\* Qualifier l'impact et la probabilité de façon qualitative (très faible, faible, moyen, important, très important, variable)

\*\* Détalier les mesures susceptibles de contribuer à la maîtrise ou à la réduction des risques identifiés.

\*\*\* Préciser de quel échelon organisationnel relève le pilotage et la gestion du risque ; et s'il s'agit d'un risque exogène (MOA externe à l'établissement) ou endogène.

### 2.3. Coûts et soutenabilité du projet

#### Coûts d'investissement

Postes de dépenses		COÛT GLOBAL HT € en date de valeur	
<b>1. Etudes opérationnelles</b>	Etudes géotechniques, sondages, diagnostics techniques, géomètre, études de définition de programmation...		110 000,00 €
<b>2. Honoraires techniques</b>	Maîtrise d'Œuvre, Contrôle technique, Coordonateur SPS, Coordination SSI, OPC...		360 000,00 €
<b>4. Travaux Bâtiments (y compris démontage)</b>			2 075 000,00 €
<b>5. Equipements de cuisine</b>			1 150 000,00 €
<b>6. Mobilier</b>			
<b>7. Provision pour aléas, imprévus et frais divers</b>			225 000,00 €
<b>MONTANT TOTAL TRAVAUX HT en euros constants</b>			3 920 000,00 €
<b>MONTANT TOTAL TRAVAUX TTC en euros constants</b>	Taux	20 %	4 704 000,00 €

#### Révisions des prix

	TAUX		COÛT GLOBAL HT €
Inflation à la sortie de l'Appel d'Offres	%		
Révision de prix	%	2,5	80 000,00 €
<b>COÛT D'INVESTISSEMENT HT en euros courants</b>			4 000 000,00 €
Taux de récupération de TVA	20	%	800 000,00 €
<b>COÛT D'INVESTISSEMENT TTC en euros courants</b>			4 800 000,00 €

Le coût d'investissement de l'opération est conforme à celui inscrit à la convention CPER.

#### Consommations actuelles et prévisionnelles

	Coût actuels (2023)	Coût prévisionnels
<b>Electricité</b>	68 135 €TTC	
<b>Gaz</b>	9 749 €TTC	
<b>RCU</b>	31 345 €TTC	
<b>TOTAL</b>	<b>109 229 €TTC</b>	<b>75 394 €TTC (30% d'économie)</b>

Données issues du DTG NEPSEN – Novembre 2024

#### Coûts d'exploitation-maintenance prévisionnels

Les coûts d'exploitation-maintenance prévisionnelles sont décomposés comme suit :

- Entretien / Maintenance / Petites réparations / Contrôles périodiques
- Gros Entretien / Remplacement d'équipements

Ces estimations restent approximatives à ce stade.

Ces valeurs pourront également être amenées à évoluer en fonction de la politique de maintenance du maître d'ouvrage.

#### Coûts prévisionnels annuels

<b>Maintenance courante des bâtiments</b>	20 000 €TTC
<b>Maintenance courante des équipements de cuisine</b>	20 000 €TTC
<b>Gros entretien - Remplacement</b>	25 000 €TTC
<b>Nettoyage (vitres, espaces verts...)</b>	15 000 €TTC
<b>TOTAL</b>	<b>80 000 €TTC</b>

## 2.4. Financement du projet

<b>Co financeurs CPER</b>	<b>Montant (TTC)</b>
Cnous	2 400 000 €
Région Bretagne	1 200 000 €
Conseil Départemental 56	600 000 €
Lorient Agglomération	600 000 €
<b>TOTAL</b>	<b>4 800 000 €</b>

## 2.5. Organisation de la conduite de projet

### 2.5.1. Modalité de la conduite de projet

Les études de faisabilité et de programmation de l'opération Restructuration du restaurant universitaire Lanveur ont été finalisées en juillet 2025 par la société VERIFICA à Nantes.

Le marché d'Assistance à Maîtrise d'Ouvrage de VERIFICA se poursuit pour la consultation de la Maîtrise d'œuvre.

Le projet sera conduit selon le processus classique appelé « MOP », issu de la loi 85-704 du 12 juillet 1985 relative à la maîtrise d'ouvrage publique.

Ce processus de réalisation des opérations publiques est séquencé selon les étapes suivantes :

- Programmation
- Conception
- Construction
- Mise en service

À ces étapes s'ajoutent les différentes procédures de publicité et de mise en concurrence, issues du code de la commande publique, permettant de sélectionner les prestataires participant à la réalisation des opérations de construction.

### 2.5.2. Organisation de la Maîtrise d'Ouvrage

La maîtrise d'ouvrage du projet sera le Crous Bretagne.

Le suivi des marchés de Prestations Intellectuelles et de Travaux sera assuré par le pôle administratif et financier du Crous Bretagne.

### 2.5.3. Principe d'organisation

Les principaux prestataires sont les suivants :

- Le programmiste sélectionné après procédure adaptée en septembre 2022. Sa mission est en cours de réalisation, l'étude de faisabilité validée a été transmise en avril 2025 et le programme technique détaillé en juillet 2025.
- Le maître d'œuvre sera sélectionné par procédure avec négociation suivant le code de la commande publique.
- Le bureau de contrôle technique, le CSPS et le CSSI seront sélectionnés selon une procédure adaptée.
- Les entreprises chargées de réaliser les travaux seront sélectionnées après appel d'offres,
- Les entreprises chargées de la maintenance seront désignées après mise en concurrence en fonction de la politique du maître d'ouvrage sur ces prestations de services.

## 2.6. Planning prévisionnel de l'opération

Les échéances prévisionnelles de l'opération sont les suivantes :

Étapes de l'opération	Calendrier prévisionnel
Validation des études de programmation / faisabilité	Juillet 2025
Lancement du marché de maîtrise d'œuvre	Septembre 2025
Dépôt du dossier d'expertise	Septembre 2025
Notification Maîtrise d'œuvre	T1 2026
Etudes de conception	S1 2026
Dépôt des autorisations administratives	Eté 2026
Notification des marchés de travaux	T1 2027
Lancement des travaux	T1 2027
Fin des travaux - livraison	Eté 2028
Mise en service	Septembre 2028