

A stylized sun graphic on the left side of the slide. It features a solid yellow circle at the bottom, with several yellow dashed lines of varying lengths radiating upwards and to the right, suggesting rays of light. The background is a gradient from orange at the top to white at the bottom, with a large white semi-circle on the right side.

Projet nouveau restaurant scolaire et réhabilitation du groupe scolaire

Conseil de Vie Locale
Lundi 18 octobre 2021



Étapes de concertation

Depuis novembre 2020 :

- en lien avec le service patrimoine de la CPS et avec les services de l'ALEC (programmation du projet)
 - Concertation des services : restauration, entretien, ATSEM, animation, techniques
 - Concertation des enseignants
 - Concertation des parents d'élèves (élus et CDE)
 - Visite du site et concertation des élus communaux
 - Marché de MOE en cours (hors concours)
- 

Objectifs restaurant scolaire

- Construire le nouvel équipement dans l'enceinte même de l'école.
- Fournir 300 repas par jour, maintien des repas à emporter
- Mettre aux normes la cuisine, notamment marche en avant, cellules chaude et de refroidissement, différenciation de l'espace laverie.
- Faciliter les livraisons et le stockage.
- Poursuivre la production des repas sur place et développer le bio et surtout les productions locales, d'où l'importance des espaces de stockage et d'un espace de légumerie.
- Créer des espaces de restauration bien dimensionnés et différenciés pour les enfants et le personnel déjeunant sur place (enseignants et agents communaux),
- Bénéficier d'un bureau pour le chef cuisinier
- Mettre aux normes d'accessibilité PMR.
- Attention particulière à l'acoustique de l'espace de restauration
- Gestion de déchets : tri dans la salle de restauration par les enfants, local déchets adapté aux tris, étudier la possibilité réglementaire d'implanter un poulailler
- Objectifs de développement durable dans la construction et gestion énergétique du bâtiment
- Intergénérationnel, repas partagés seniors
- Sécuriser la zone de livraisons
- Envisager un service à table pour maternels (et petits de l'élémentaire?), envisager un self pour l'élémentaire?

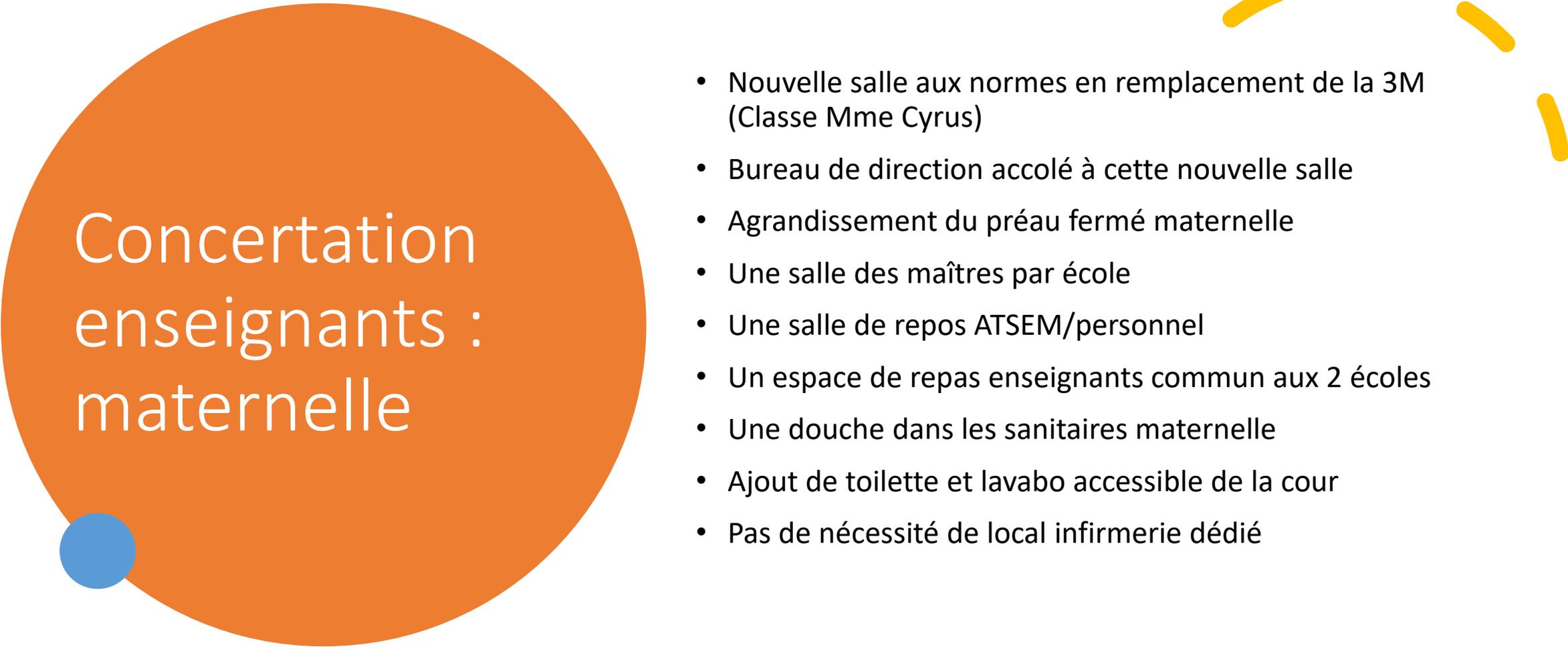
Objectifs locaux scolaires

- Mise en accessibilité PMR de l'ensemble des locaux et des cours,
- Création de locaux dédiés (salle(s) des maîtres, infirmerie, vestiaire personnel, salle de repos personnel communal)
- Espaces rangements école fonctionnels intérieurs et jeux extérieurs
- Disposer de 4 classes en maternelle, 8 classes en élémentaire avec des salles mutualisables entre les 2 écoles
- Garder une accessibilité directe de chaque salle vers l'extérieur.
- Attention particulière à la fonctionnalité des cours, zones ombragées et paysagères, espaces verts.
- Dépose minute



Concertation des services

- Le self est très discuté : seuls les animateurs y sont favorables pour autonomiser les enfants, le chef cuisinier préfère le service à table (moins accidentogène, moins de vaisselle, moins de plonge, plus convivial). On estime qu'en l'état actuel du fonctionnement du service, le self nécessiterait un agent supplémentaire pour la plonge et la préparation des assiettes.
- Retour SIOM : en général plus de gaspillage alimentaire dans les selfs



Concertation enseignants : maternelle

- Nouvelle salle aux normes en remplacement de la 3M (Classe Mme Cyrus)
- Bureau de direction accolé à cette nouvelle salle
- Agrandissement du préau fermé maternelle
- Une salle des maîtres par école
- Une salle de repos ATSEM/personnel
- Un espace de repas enseignants commun aux 2 écoles
- Une douche dans les sanitaires maternelle
- Ajout de toilette et lavabo accessible de la cour
- Pas de nécessité de local infirmerie dédié



Concertation enseignants : élémentaire

- Service à table +++ : plus calme, posé, convivialité, moins d'accidentologie, ils auront le temps de découvrir les selfs au collège et lycée
- Nécessité d'un préau couvert, ouvert dans la cour
- L'actuel préau fermé est très peu utilisé (zone de passage), sport dans la salle mutualisable du CDL
- Le directeur préfère un bureau attenant à sa classe
- Prévoir des toilettes enseignants accessibles de l'intérieur
- Nécessité de maintien de la salle informatique en question ? Evolution vers des classes informatiques mobiles – caisson/rangements sécurés/branchements à prévoir
- Pas de nécessité d'un local infirmerie dédié

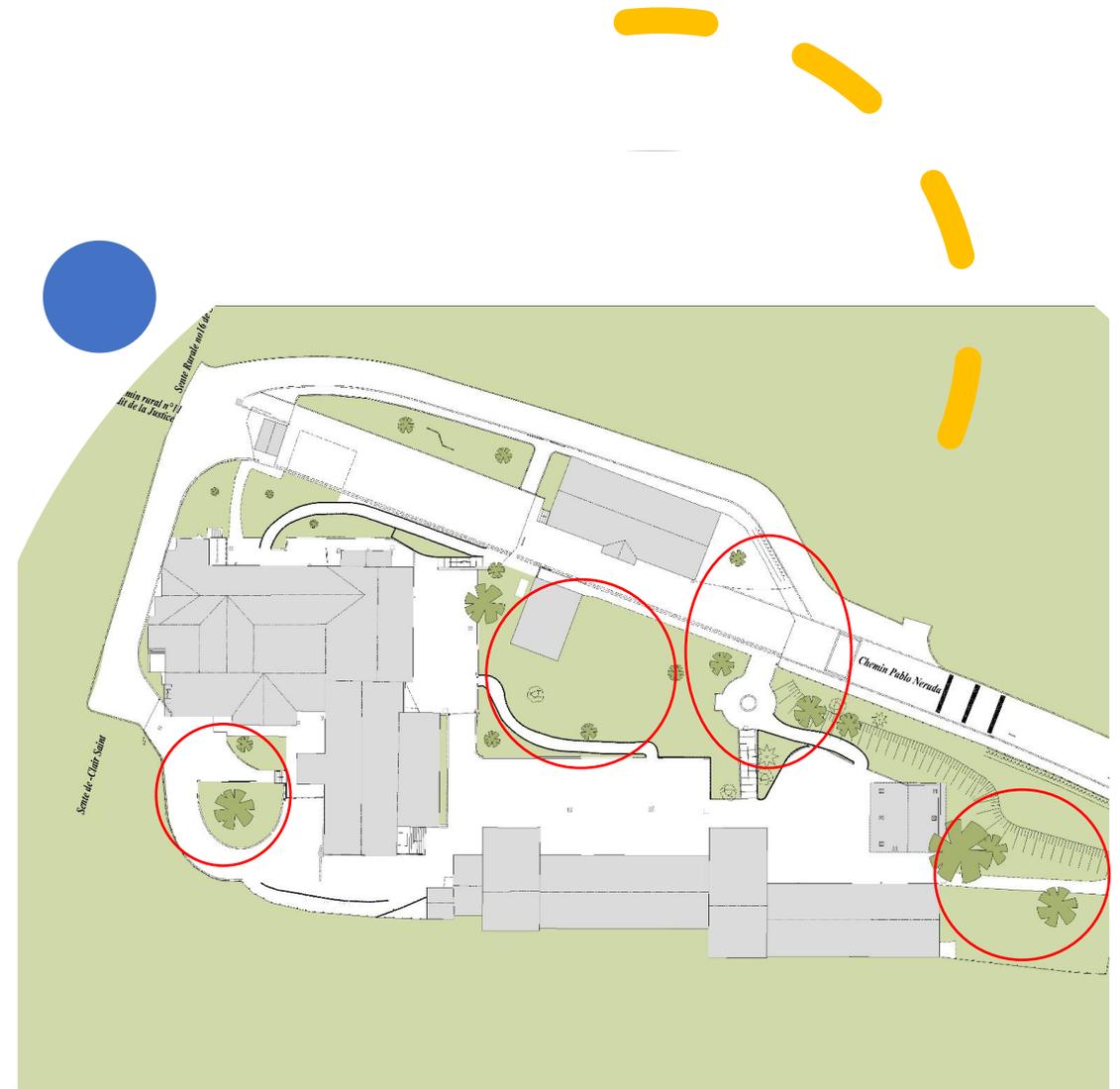


Concertation Parents

- Prévoir un espace d'ateliers
cuisine
enfants/enseignants/parents

4 implantations étudiées

- Arrière du restaurant actuel
- Centrale
- Jardins potagers
- Actuelle entrée



DRAG
e-châtel
TEL



CONDUITE D'OPERATION
Communauté d'agglomération
Paris-Saclay
1 rue Jean Rostand
91400 ORSAY

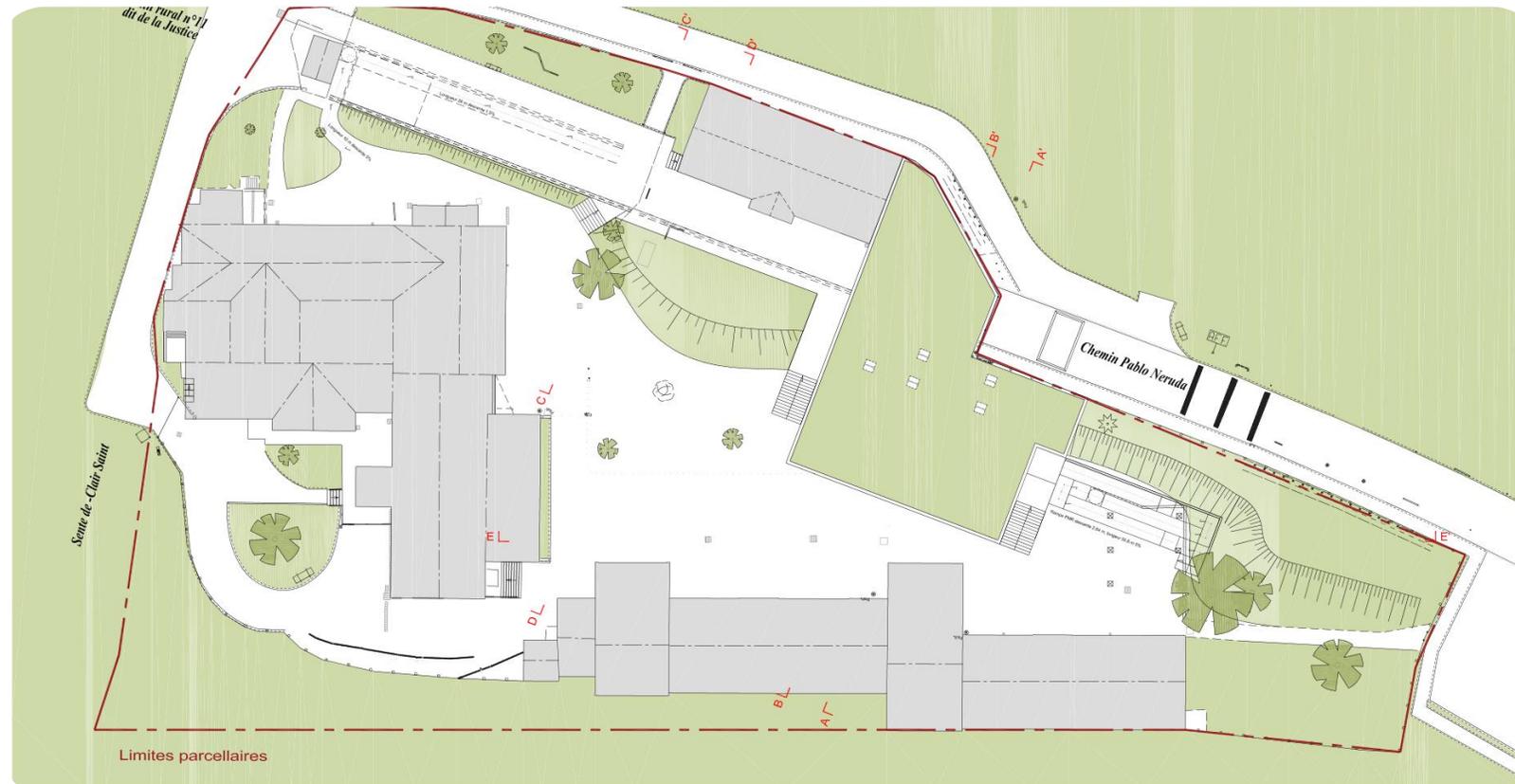
Groupe scolaire Pablo Neruda
Extension du restaurant scolaire
Chemin Pablo Neruda
91 940 GOMETZ-LE-CHATEL

PLAN MASSE E

Modifié le :	Auteur :	In
10/08/20	CB	

Implantation retenue

- À l'unanimité des acteurs !





Plan r-1 état projeté



Avantages /inconvénients

- **Avantages :**

- Restructuration de l'école
- Maintien de la restauration pendant le chantier
- Reconfiguration de l'entrée de l'élémentaire et maintien des chênes, zone de fraîcheur
- Mise en accessibilité PMR
- Pas de niveaux
- Ouvre la possibilité d'un agrandissement de la cour maternelle

- **Inconvénients :**

- Dévoiement canalisation eau potable

Plan de financement

- Dépenses :
 - MOE et études : 225 000 € HT
 - Travaux : 1 800 000 € HT
 - 2 025 000 € HT
- Recettes :
 - DETR 2020 : 200 000 €
 - Contrat régional : 257 407 €
 - Contrat départemental : 208 451 €
 - Plan de relance ?
 - Commune (emprunt) : 1 359 042 €
 - 2 025 000 €



Enrichissez le projet !

- Etudier le dépose-minute
- Attention particulière à l'agrandissement des cours, fonctionnalités, végétalisation
- Garder l'idée de l'amphithéâtre en travaillant les rampes PMR
- Réflexion sur les compostage des déchets et le poulailler
- Attention aux toilettes élémentaires