



RESTAURANT INTERADMINISTRATIF CITE ADMINISTRATIVE DU XXI^{ème} SIECLE

Etude de Faisabilité

Amiens

Rédacteur : G.DARSIN (COSB), Vérificateur : F.DURETZ (COSB)

O.NGUYEN (Préf.80), C.LEPAGNOL (Préf.80), C.MERLO (Préf.80), B.PODSIALDO (Préf.80), A.BOIDIN (Préf.80)

D.CHABOT (MRPIE HDF), L.COLLI (RRPIE HDF)

29/07/2019

I.	Synthèse des résultats d'enquête et données d'entrée.....	03
II.	Scenarii de faisabilité du RIA.....	17
III.	Budgets prévisionnels (investissement, fonctionnement, global).....	22
IV.	Subventions – études règlementaire et juridique.....	33
V.	Calendrier prévisionnel (selon options).....	40

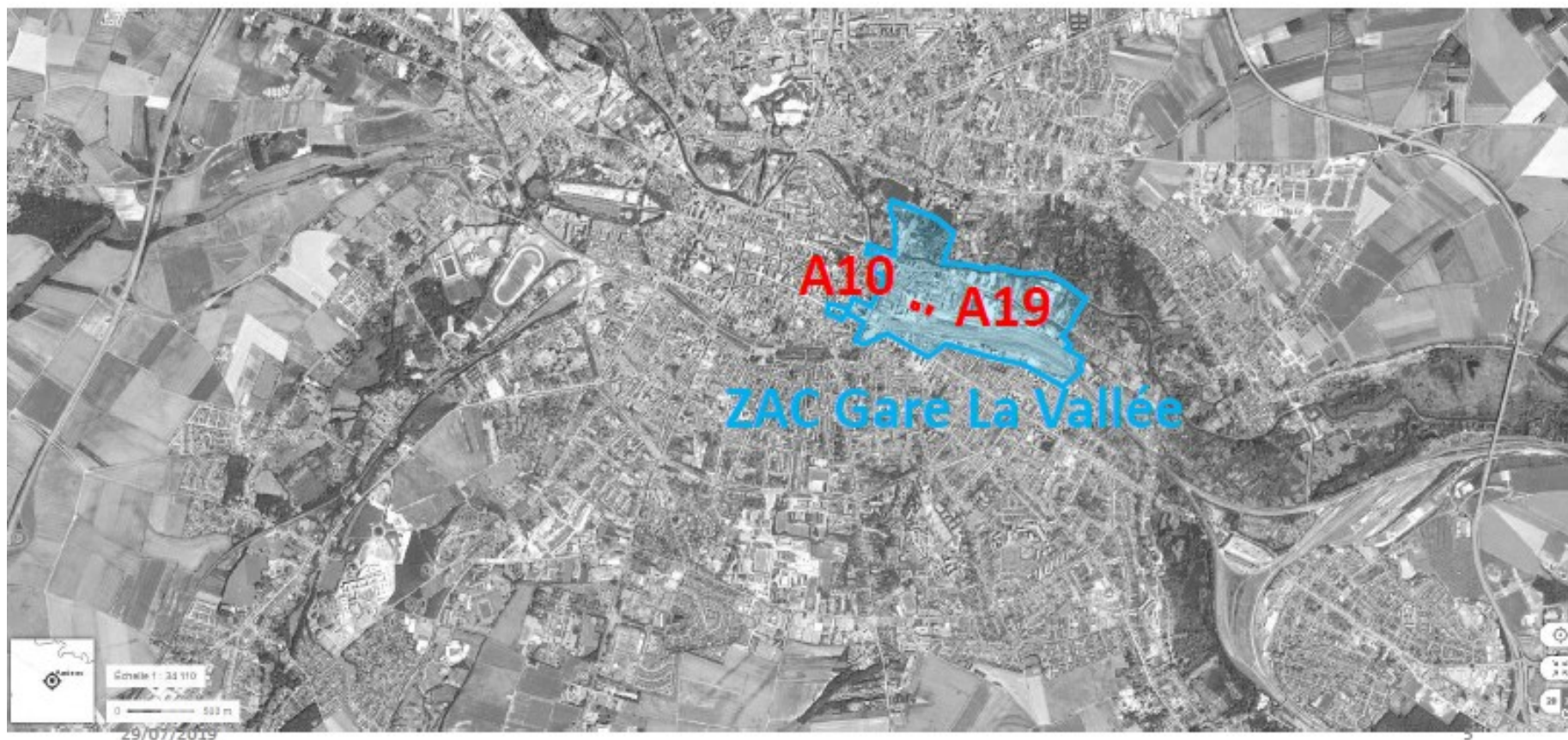
Données d'entrée

- Spécifique étude de faisabilité RIA :
 - Support-denquête-offre_2017V5 Def-1.ods
 - Support d'enquête demande_2017V9-2.ods
 - 070280-Analyse Enquête agents RIA 20181015.pdf
 - Circulaire du 21 décembre 2015 relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants interadministratifs (DGAFP)
 - Données_PoleSP21EnqueteRIA_R_6-24-2019.ods
- Ajustements des données d'entrée initiales :
 - Mise à jour des valeurs d'effectifs (échanges mail avec MRPIE et Préf.80)
- Autres documents :
 - Préprogramme de la cité administrative d'Amiens (production COSB, validé février 2018)
 - Programme de la cité administrative d'Amiens (production COSB, en cours de validation)

Analyse globale et préliminaire

- Situation de la future cité administrative
- Offres de restauration actuelles
- Situation actuelle pour la restauration des agents
- Synthèse des résultats de l'enquête 2018 auprès des agents
- Situation projetée pour la restauration après ouverture de la Cité administrative

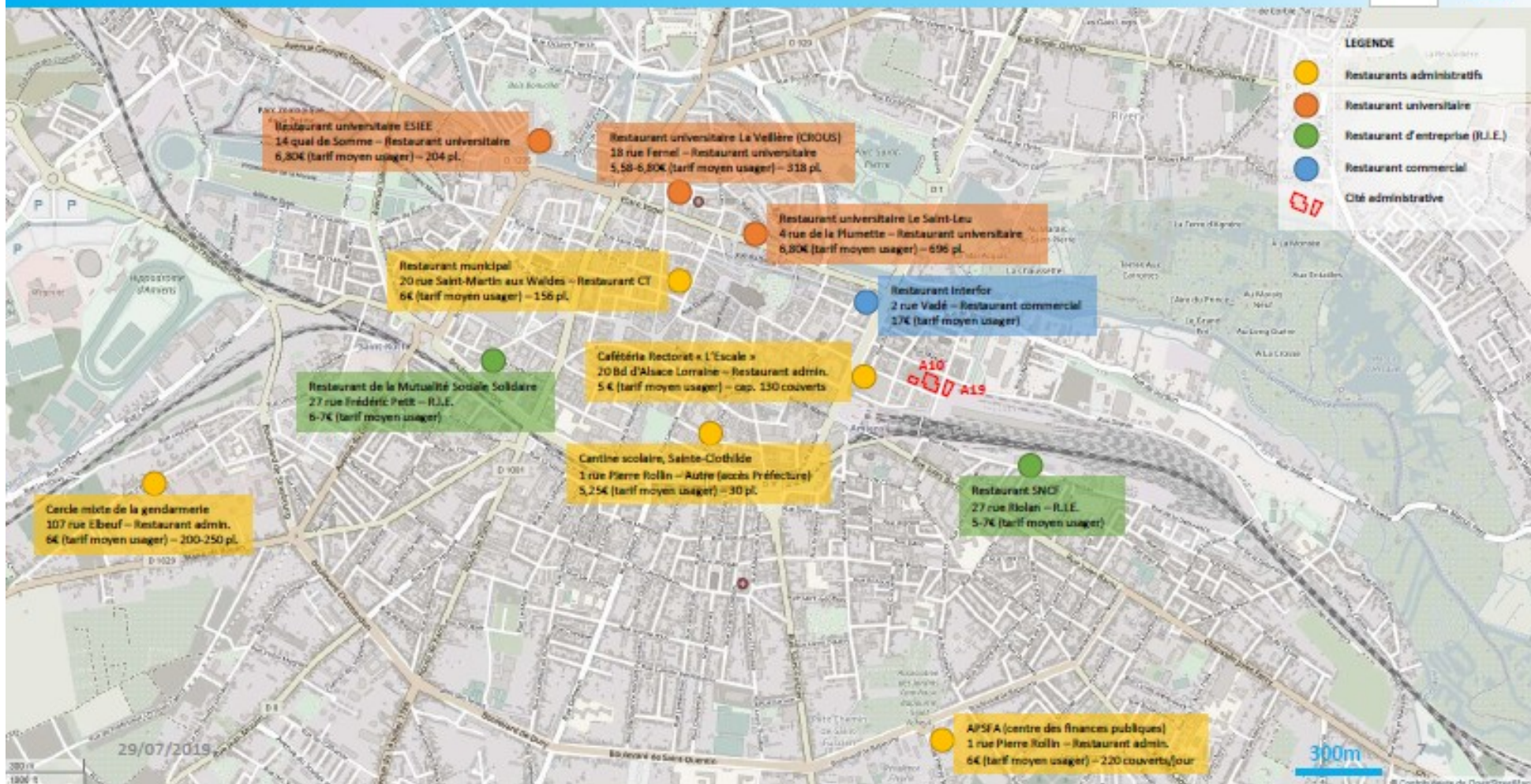
SITUATION DES LOTS A10 et A19 DANS AMIENS : VUE AERIENNE (2013)



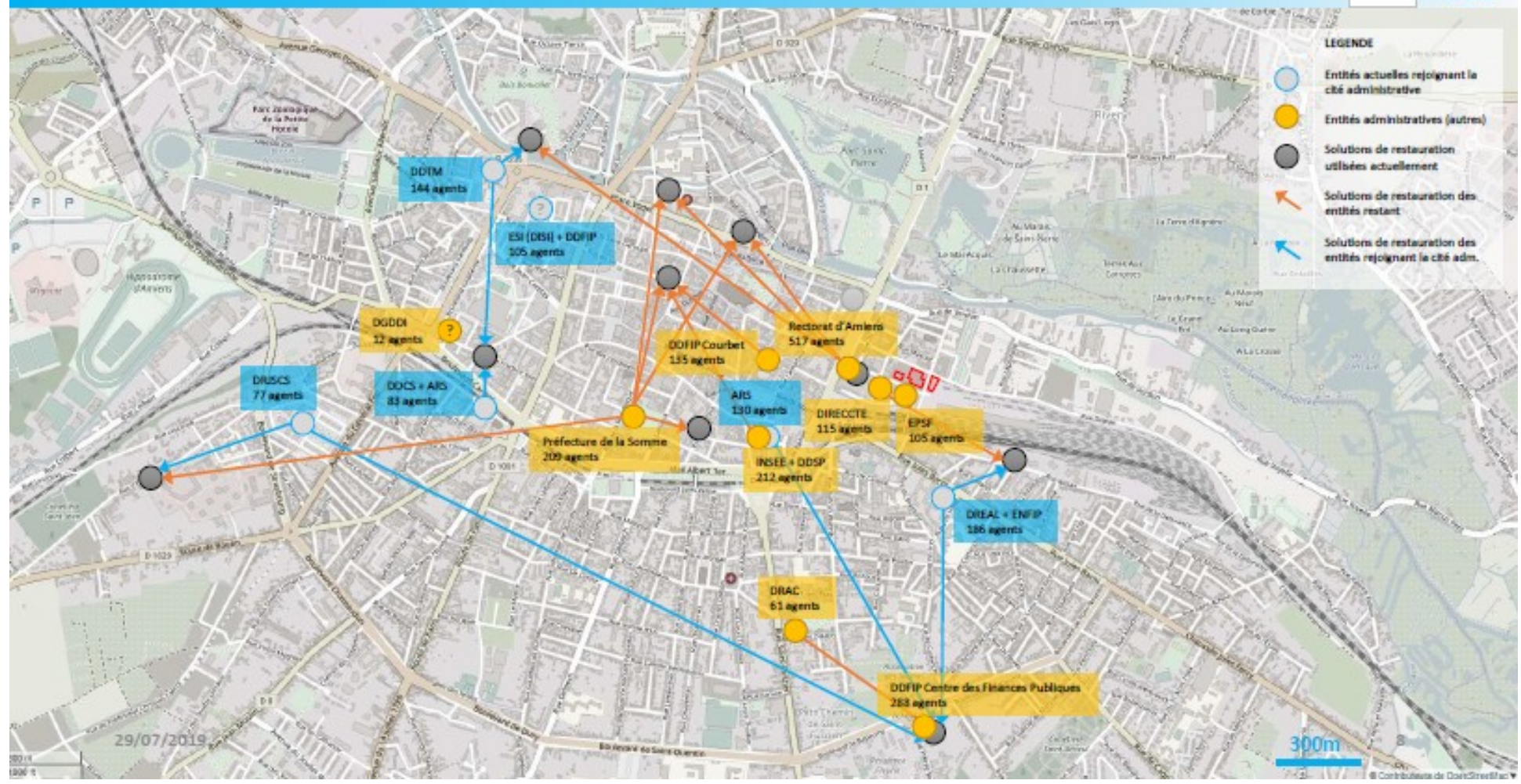
SITUATION DES LOTS A10 et A19 : CADASTRE



OFFRES RESTAURATION ACTUELLES



ENTITES ADMINISTRATIVES AMIENS AVANT 2023



SYNTHESE DES RESULTATS D'ENQUÊTE AUPRES DES AGENTS



- 928 réponses effectives (sur env. 2400 agents) dont :

Entité admin.	Nbre réponses	% du total		
DDTM*	115	12,4%	40,6%	68,9%
ADEME	9	1,0%		
Agence de l'Eau	4	0,4%		
ARS	2	0,2%		
DDCS	29	3,1%		
DDPP	21	2,3%		
DIRCOFI	7	0,8%		
DPJJ	5	0,5%		
DRAAF	50	5,4%		
DREAL	134	14,4%		
DRJSCS	34	3,7%		
ENFiP	4	0,4%		
DISI	77	8,3%		
ONAC	1	0,1%		
DIRECCTE**	73	7,9%		
EPSF**	74	8,0%		
Autres (Préf., DDFIP, EPSF,...)	289	31,1%		

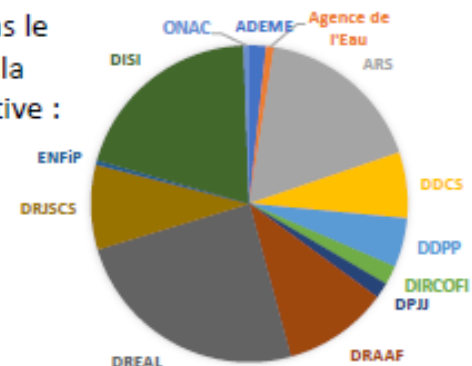
* DDTM : Cité administrative phase 1

** DIRECCTE : rue de la Vallée

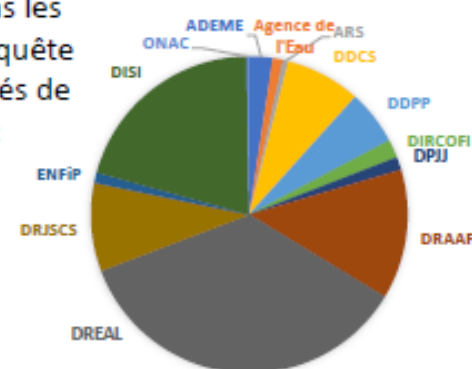
29/07/2019

Pas de réponse du Rectorat (cf. ci-après)

Répartition dans le programme de la cité administrative :



Répartition dans les réponses à l'enquête (parmi les entités de la cité admin.) :

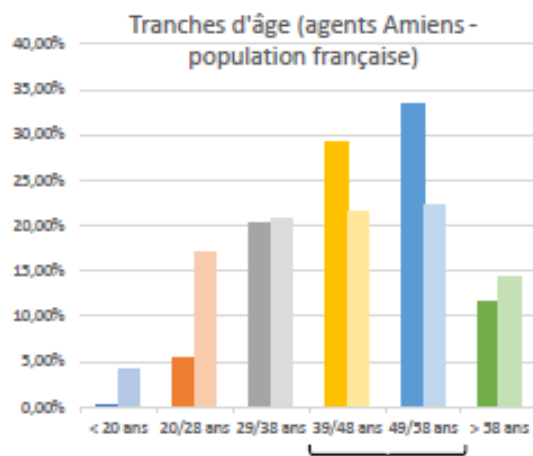


43% des futurs agents utilisateurs de la C.A. phase 2 ont répondu à l'enquête (ARS : très faible représentation)

SYNTHESE DES RESULTATS D'ENQUÊTE AUPRES DES AGENTS



Qui sont les agents ?



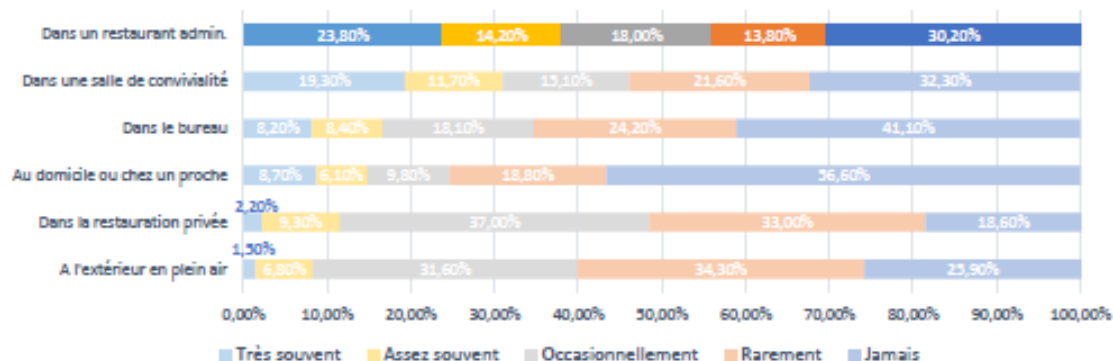
62,6 % des agents ont entre 39 et 58 ans à comparer avec 43,8% pour la population française

Quelle subvention ?

60% des agents bénéficient d'une subvention dont 85% (càd 50% du total) versée au restaurant bénéficiant d'une convention

29/07/2019

Quelles sont les habitudes en matière de restauration?



Aujourd'hui, 38% des agents déjeunent assez souvent ou très souvent dans un R.A., 56% au moins occasionnellement.

Hypothèse :

- Occasionnellement = 1 fois par semaine
- Assez souvent = 3 fois par semaine
- Très souvent = 5 fois par semaine

On obtient par calcul une moyenne de 35% des agents prenant aujourd'hui leur déjeuner dans un Restaurant Administratif.

Quels sont les souhaits en matière de restauration dans un R.A. ?

60,8 % des agents s'y rendraient régulièrement si un R.A se situait à proximité du lieu de travail, 86,6% au moins occasionnellement.

Par calcul, on obtient une moyenne de 55% des agents qui prendraient leur déjeuner au R.A. s'il existait à proximité du lieu de travail.

SYNTHESE DES RESULTATS D'ENQUÊTE AUPRES DES AGENTS



Quels sont les intérêts recherchés ?

Les priorités de volontés exprimées :

- 1/ aux produits issus de circuits courts (locaux),
- 2/ à la vente à emporter,
- 3/ aux produits bio,
- 4/ aux produits végétariens.

Forts intérêts :

Déjeuner rapidement (85% au moins assez important)
Commander des plats à emporter le midi (54,6%)

Intérêt modéré :

Espace cafétéria (43% au moins assez important)
Espace déjeuners de travail (41,5%)

Peu d'intérêt :

Petit déjeuner (13% pour qui ce serait important)
Commande de plats pour le soir (16,7%)

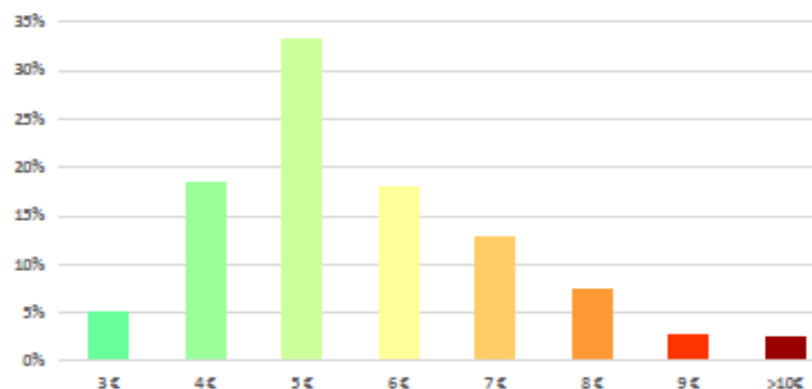
Quels sont les critères d'incitation à la fréquentation d'un R.A. ?

Les 3 critères essentiels très attendus sont :

- des produits de bonne qualité,
- le prix final du repas,
- la variété des plats proposés.

L'environnement et l'affluence sont également attendus, mais dans une proportion moindre.

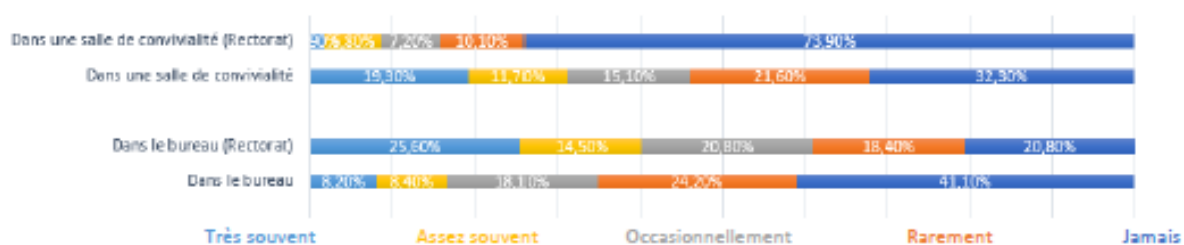
Quel est le budget maximum alloué au déjeuner par les agents ? (hors participation/subvention)



Focus Rectorat SDEN – Enquête Juin 2019

Profils moyen des agents (taux de réponse significatif : environ 50%) :

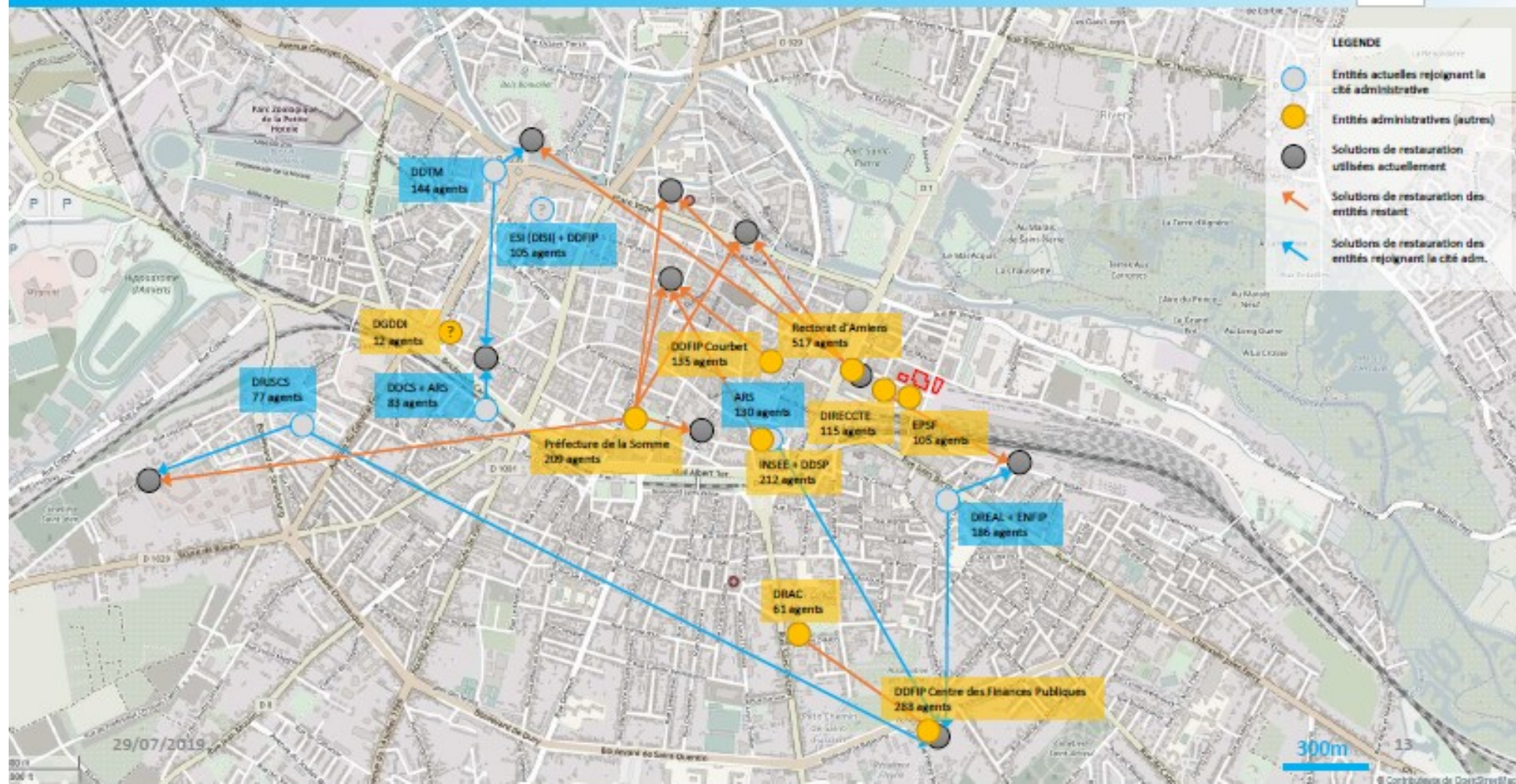
- Age médian environ **10 ans de plus** que les autres agents d'Amiens
- Majorité de la population féminine (65%)
- 90% des agents n'ont aujourd'hui pas de subvention repas (40% pour les autres agents)
- Utilisations des lieux de restauration aujourd'hui distinctes de la moyenne (autres agents)
 - Très peu d'utilisation de salles de convivialité
 - Fréquents déjeuner dans les bureaux



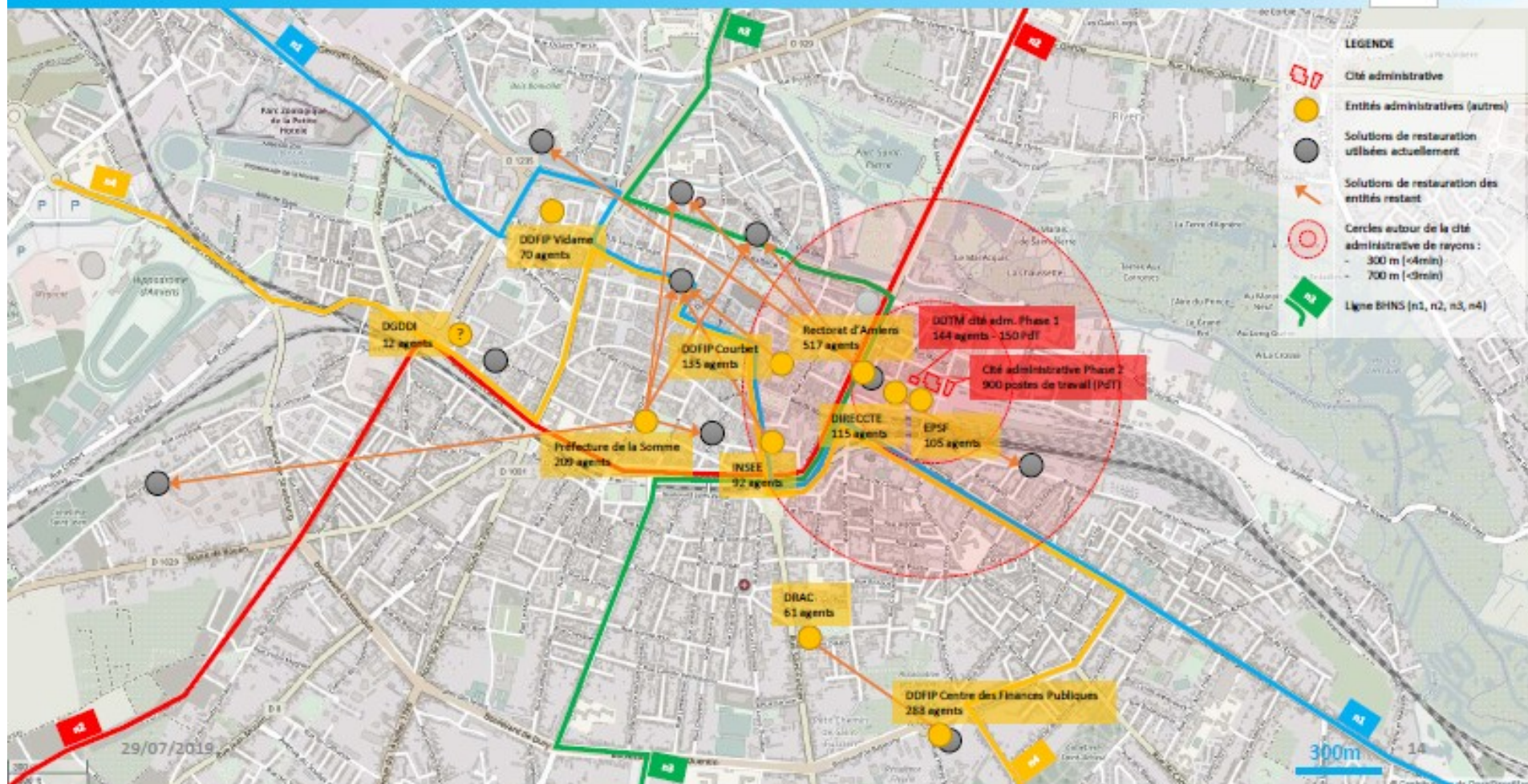
Cependant les utilisations de RIA et volontés d'en utiliser se recourent avec le reste de la « population » :

- 35% utilisent les RIA aujourd'hui
- 50% souhaiteraient les utiliser si c'était possible

ENTITES ADMINISTRATIVES AMIENS AVANT 2023



ENTITES ADMINISTRATIVES A PARTIR DE 2023 AVEC BHNS



ENTITES ADMINISTRATIVES A PARTIR DE 2023 AVEC BHNS



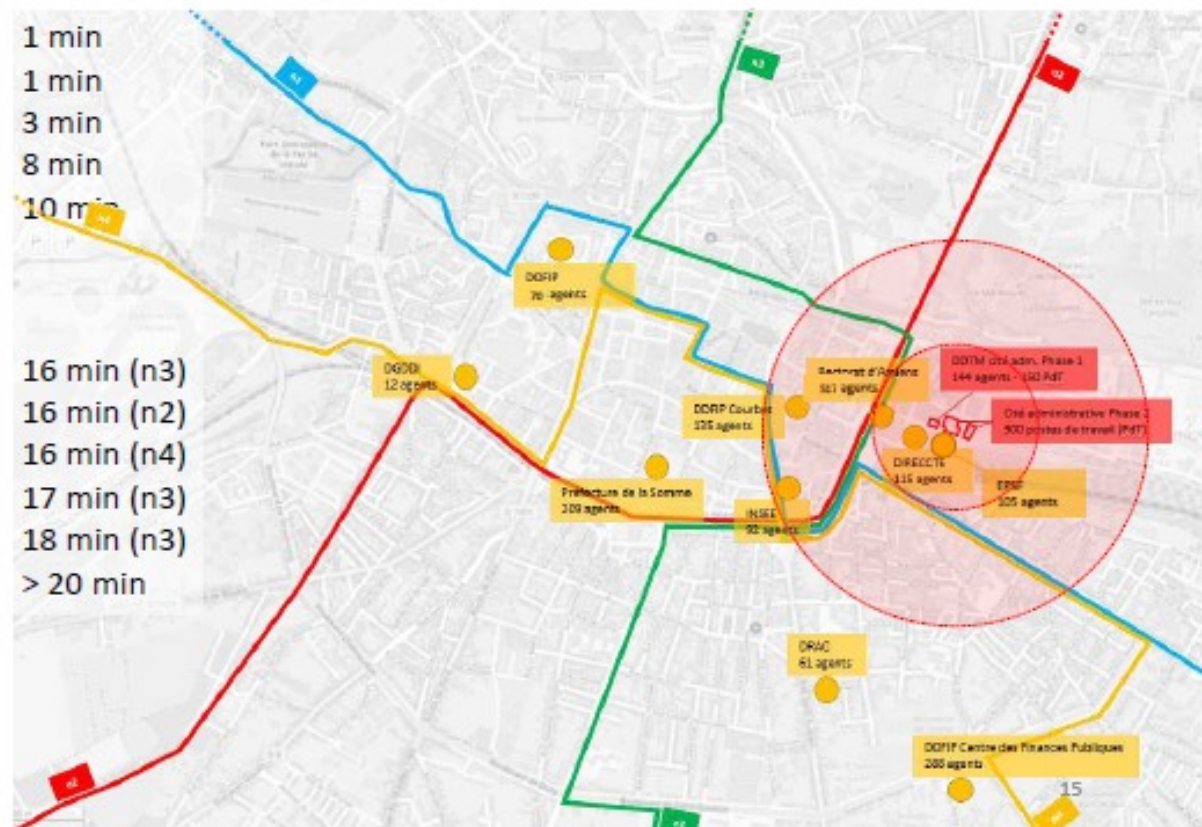
Temps de trajets en transports en commun ou à pied pour atteindre la cité administrative et le RIA

< 10 min

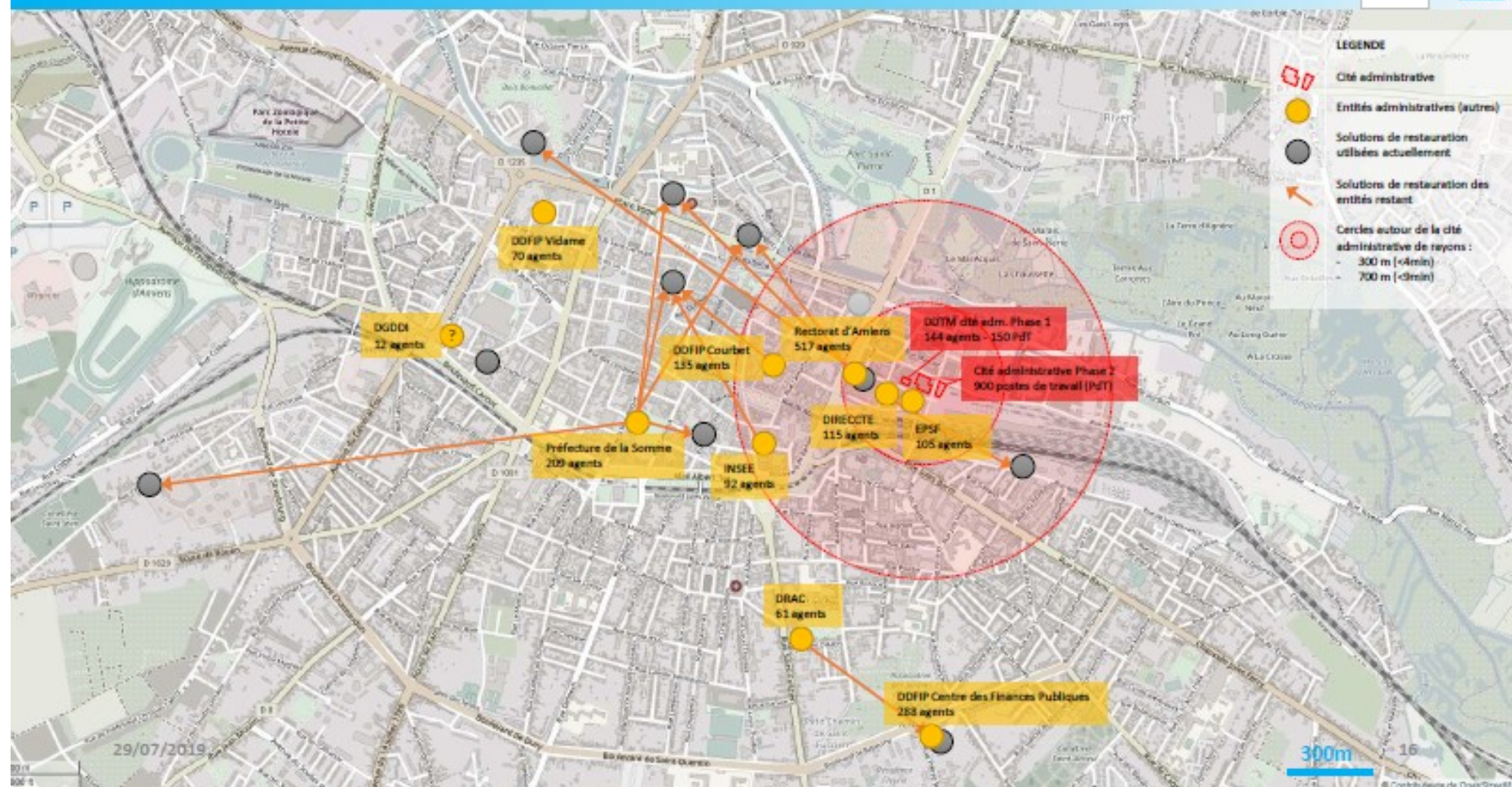
- EPSF
- DIRECCTE
- Rectorat
- DDFiP Courbet
- INSEE

> 10 min

- Préfecture de la Somme
- DGDDI
- DDFiP Centre des Fin. Publiques
- DRAC
- DDFiP Vidame
- Autres...



ENTITES ADMINISTRATIVES A PARTIR DE 2023



SCENARI DE FAISABILITE RIA (HYPOTHESE MAINTIEN CAFET' RECTORAT)



Hypothèses de fréquentation 1

Cahier des charges faisabilité RIA :

Hypothèse 1

300-400 repas

Hypothèse 2

400-500 repas

Hypothèse 3

500-600 repas

Rappel :

Préprogramme cité administrative Amiens
Env. 700 m² + circulation + locaux techniques pour :
350 couverts / jour + salle de 25 places privative
+ cafétéria

Contraintes:

- 1- Cahier des charges faisabilité
- 2- Programme C.A. (MGP)

29/07/2019

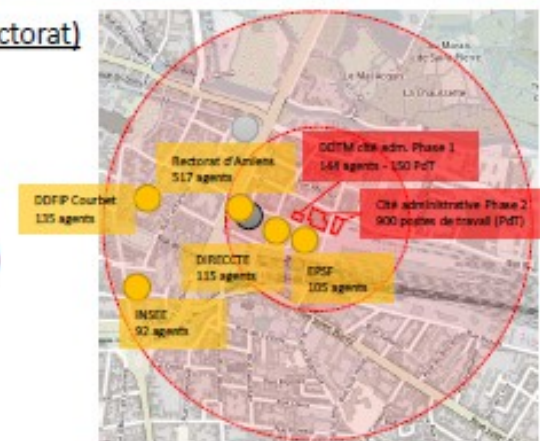
Hypothèses de fréquentation 2 (pour RIA + cafét' Rectorat)

Agents à proximité, 3 cercles :

- Cité administrative (Ph.1+2) : 1008 agents
- + 300m autour (1^{er} cercle) : 1745 agents
- + 700m autour (2^{ème} cercle) : 1859 agents
(DDFIP+INSEE comptés à 50%)

Taux de fréquentation (issus de l'enquête) :

Min. 35% en moyenne
Max. 55% en moyenne



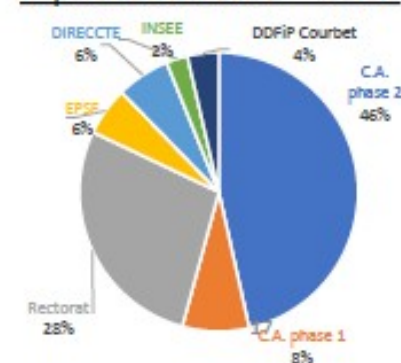
Nombre de repas moyen servis par jour

(3 hypothèses de fréquentation) X (3 hypothèses d'agents à proximité)

Fréq./Agents	1008 agents (cité admin.)	1745 agents (1 ^{er} cercle)	1859 agents (2 ^{ème} cercle)
35%	353	481*	520*
45%	454	655*	706*
55%	554	830*	892*

* 130 repas servis par jour au Rectorat (cafétéria) déduits

Répartition dans le 2^{ème} cercle



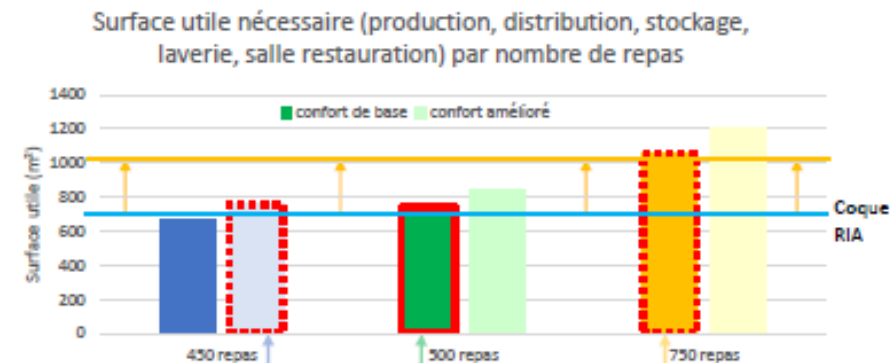
SCENARIIS DE FAISABILITE RIA – SELECTION D'UNE HYPOTHESE



		Confort de base	Confort amélioré
Rotation (Nbre repas par place)		2,5 (optimisé)	2,2
Surface par place (salle à manger)		1,2 m ² (optimisé)	1,5 m ²
Surface utile de la salle à manger	→ 450 repas / jour	180 pl. - 216 m ²	205 pl. - 307 m ²
	→ 500 repas / jour	200 pl. - 240 m ²	227 pl. - 341 m ²
	→ 750 repas / jour	300 pl. - 360 m ²	341 pl. - 511 m ²

Sélection d'une hypothèse respectant les contraintes du projet de bâtiment labélisé en CNIP et particulièrement la surface allouée à la restauration

- Hypothèse 1 → 450 repas confort amélioré + petite cafeteria
- Hypothèse 2 → 500 repas confort de base + petite cafeteria
- Hypothèse 3 → 750 repas confort de base + petite cafeteria



- Hypothèse 1** → Environ 760 m² de Surface Utile (total du RIA hors circulation)
 - Surface conforme programme → Ajustement marginal de la coque
- Hypothèse 2** → Environ 740 m² de Surface Utile (total du RIA hors circulation)
 - Surface conforme programme → Ajustement marginal de la coque
- Hypothèse 3** → Environ 1050 m² de Surface Utile (total du RIA hors circulation)
 - Augmentation de la coque RIA du MGP d'environ 300 m² utiles au programme de la cité administrative
 - Levier possible : basculement de la salle polyvalente sur le lot A19

SCENARI DE FAISABILITE RIA – HYPOTHESE DEVELOPPEE



Hypothèse développée

Environ 740 m² de Surface Utile hors circulation (total de la coque = 970 m²)

- Surface conforme programme = 960m² (Ajustement de la coque +10 m²)

Environ 500 repas servis par jour, soit :

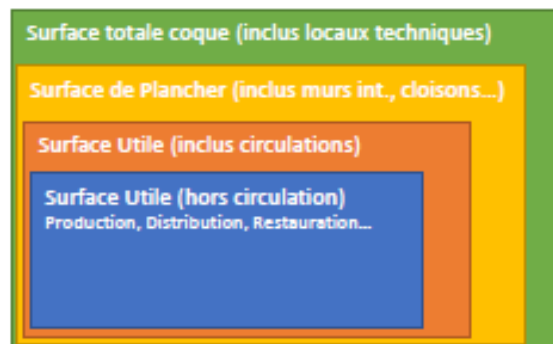
- 50% des agents de la cité administrative
- 36% du 1^{er} cercle (*avec maintien de la cafétéria du Rect. ; sinon 29%)
- 34% du 2^{ème} cercle (*avec maintien de la cafétéria du Rect. ; sinon 27%)

Petite cafeteria dans la C.A. en plus des 500 repas

Rappel de l'enquête :

- Aujourd'hui 35% d'agents sur Amiens utilisent chaque midi un RIA
- Demain, si un RIA était à disposition, 55% utiliseraient cette solution

Surface Utile – Circulation – Surface de plancher – Locaux techniques



Fréq./Agents	1008 agents (cité admin.)	1745 agents (1 ^{er} cercle)	1859 agents (2 ^{ème} cercle)
34%	342	462*	500*
35%	353	481*	520*
36%	364	500*	541*
45%	454	655*	706*
50%	500	736*	792*
55%	554	830*	892*



* 130 repas servis par jour au Rectorat (cafétéria) déduits (hypothèse de maintien de la solution du Rectorat)

Programme de la cité administrative (MGP)

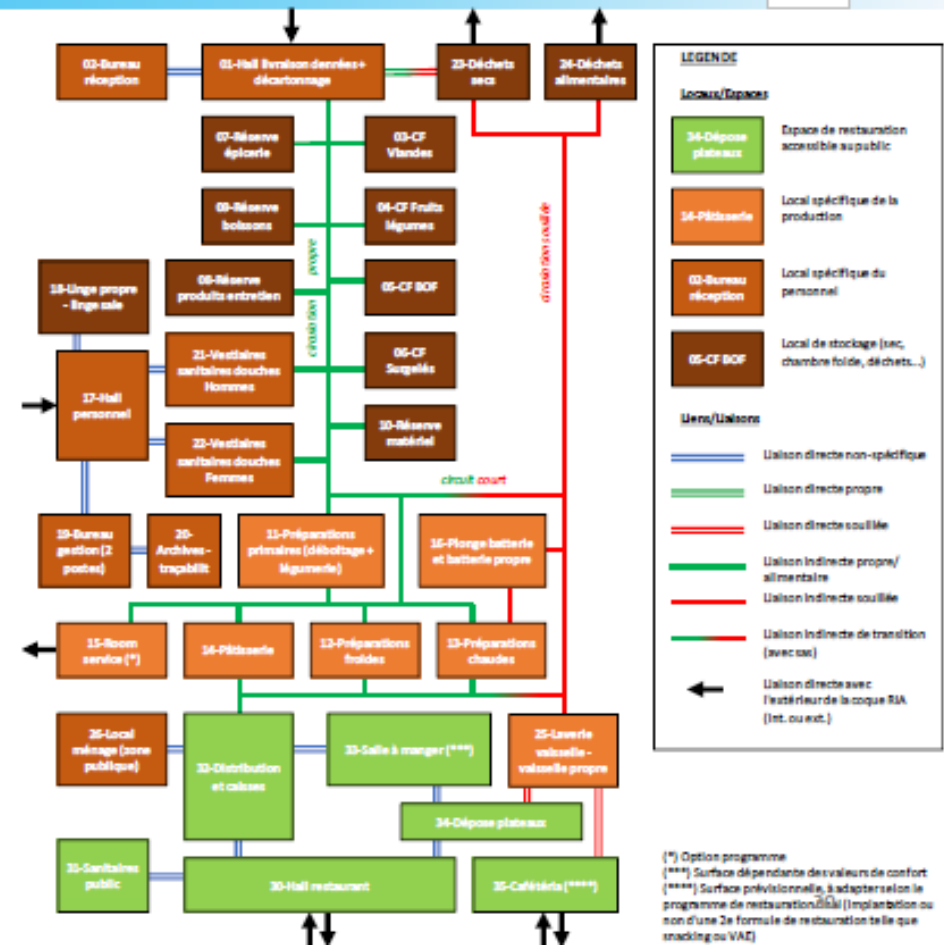
→ Présentation d'une surface totale de la coque à construire (970 m²) plutôt que de la Surface Utile sans circulation

SCENARI DE FAISABILITE RIA – PREDIMENSIONNEMENT ARCHI / PROCESS



Hypothèse développée
Surface totale de la coque d'environ 970 m²

ESPACES (Sous-espaces)	SU
ESPACES PUBLICS	500 m²
Salle à manger	240 m ²
Distribution et caisses	150 m ²
Cafétéria	50 m ²
Autres (hall, sanitaires, dépose-plateaux...)	60 m ²
ESPACES PRODUCTION	290 m²
Stockage nourriture et boissons (CF...)	50 m ²
Locaux de préparation	75 m ²
Locaux laverie, plonge, vaisselle propre	60 m ²
Bureaux (réception et gestion)	20 m ²
Locaux du personnel (hall, vestiaires, sanitaires)	45 m ²
Autres (stockage matériel, ménage et déchets)	40 m ²
LOCAUX TECHNIQUES	40 m²
CIRCULATIONS (DANS LA PRODUCTION)	50 m²

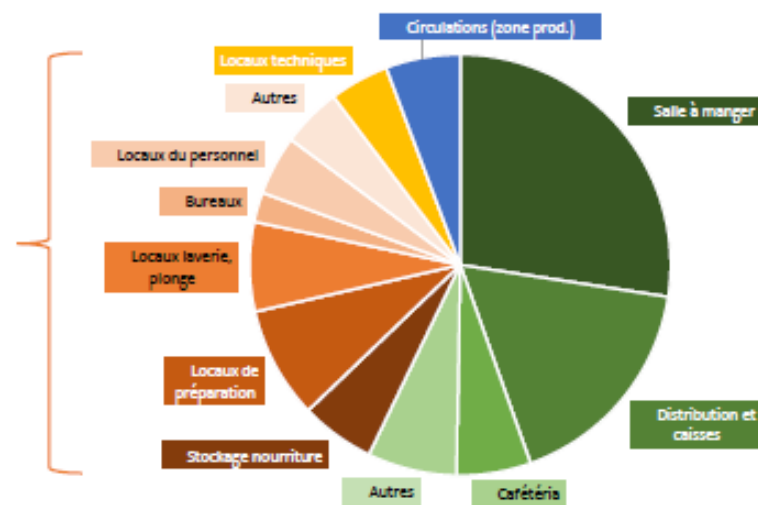


Hypothèse développée

Surface totale de la coque d'environ 970 m² (y compris circulations et LT)

ESPACES (<i>Sous-espaces</i>)	SU
ESPACES PUBLICS	500 m²
<i>Salle à manger</i>	240 m ²
<i>Distribution et caisses</i>	150 m ²
<i>Cafétéria</i>	50 m ²
<i>Autres (hall, sanitaires, dépose-plateaux...)</i>	60 m ²
ESPACES PRODUCTION	290 m²
<i>Stockage nourriture et boissons (CF...)</i>	50 m ²
<i>Locaux de préparation</i>	75 m ²
<i>Locaux laverie, plonge, vaisselle propre</i>	60 m ²
<i>Bureaux (réception et gestion)</i>	20 m ²
<i>Locaux du personnel (hall, vestiaires, sanitaires)</i>	45 m ²
<i>Autres (stockage matériel, ménage et déchets)</i>	40 m ²
LOCAUX TECHNIQUES	40 m²
CIRCULATIONS (DANS LA PRODUCTION)	50 m²

Répartition de la surface totale du RIA (pour 200 places – 500 repas/ j. – 970 m²)



Sous-total = 880 m²

+ 10% cloisons = 90m²

TOTAL = 970 m²

BUDGET PREVISIONNEL – DETAIL DES EQUIPEMENTS SPECIFIQUES



Espace (éléments significatifs...)	Montant
00-CIRCULATIONS CUISINE	2k€
00-DOTATION GENERALE	16k€
01-HALL LIVRAISON DENRÉES + DÉCARTONNAGE	5k€
02-BUREAU RÉCEPTION	2k€
03-CF VIANDES	5k€
04-CF FRUITS LÉGUMES	7k€
05-CF BOF	5k€
06-CF SURGELÉS	10k€
07-RÉSERVE ÉPICERIE	3k€
08-RÉSERVE PRODUITS ENTRETIEN	1k€
09-RÉSERVE BOISSONS	1k€
10-RÉSERVE MATÉRIEL	1k€
11-PRÉPARATIONS PRIMAIRES (DÉBOITAGE + LÉGUMERIE)	11k€
12-PRÉPARATIONS FROIDES	32k€
13-PRÉPARATIONS CHAUDES (fours, cellule de refroid. ...)	99k€

Espace (éléments significatifs...)	Montant
14-PÂTISSERIE	7k€
15-ROOM SERVICE	7k€
16-PLONGE BATTERIE ET BATTERIE PROPRE	7k€
18-LINGE PROPRE - LINGE SALE	1k€
19-BUREAU GESTION (2 POSTES)	3k€
20-ARCHIVES - TRAÇABILITÉ	1k€
21-VESTIAIRES SANITAIRES DOUCHES HOMMES	4k€
22-VESTIAIRES SANITAIRES DOUCHES FEMMES	2k€
23-DÉCHETS SECS	1k€
24-DÉCHETS ALIMENTAIRES	5k€
25-LAVERIE VAISSELLE - VAISSELLE PROPRE (machine)	88k€
32-DISTRIBUTION ET CAISSES (meubles réfrig, chauffant....)	156k€
33-SALLE À MANGER	13k€
35-CAFÉTÉRIA (meuble vitrine froid, machine café...)	52k€
40-LOCAL TECHNIQUE FROID (centrale prod. froid positif)	46k€

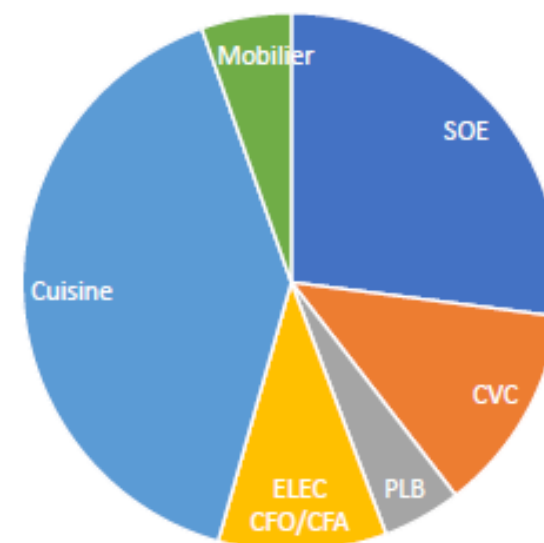
Total HT : 595 k€

BUDGET PREVISIONNEL – INVESTISSEMENT



LOTS	Montant
Aménagement - Second-œuvre	400 000 € HT
Chauffage Ventilation Rafraîchissement	185 000 € HT
Plomberie	70 000 € HT
Electricité CFO/CFA	150 000 € HT
Cuisine matériel spécifique	595 000 € HT
Mobilier salle à manger + cafeteria	80 000 € HT
TOTAL AVANT ALEAS	1 480 000 € HT
ALEAS 15 %	222 000 €
TOTAL APRES ALEAS	1 702 000 € HT
TVA 20 %	340 400 €
TOTAL TTC	2 042 400 € TTC

Répartition coûts estimés par lot



Sujets exclus de l'investissement	Montant
A charge de l'exploitant	
Vaisselle + batterie cuisine	16 000 € HT
Affichage dynamique + système d'encaissement	15 000 € HT

BUDGET PREVISIONNEL – INVESTISSEMENT



	Amiens RIA	
BUDGET TRAVAUX		2 042 400 € TTC
AMO et études (programmiste, CT, SPS, SSI...)	10,04%	205 026 € TTC
. AMO programmiste	1,96%	40 000 € TTC
. AMO CT, SPS,	1,50%	30 636 € TTC
. ATMO global, y/c économie	2,00%	40 848 € TTC
. AMO autres/spécifique (Energie, Environnement..) (provision)	0,80%	16 339 € TTC
. AMO conduite d'opération (inclus spé. cuisine marché concession/ouverture RIA)	3,78%	77 203 € TTC
Maîtrise d'œuvre	13,60%	277 766 € TTC
. ETUDE conception - indemnités concours ESQ (hyp : 3 candidats)	1,60%	32 678 € TTC
. ETUDE conception - maîtrise d'œuvre	12,00%	245 088 € TTC
Aléas et révision de prix	5,00%	102 120 € TTC
. Somme à valoir (imprécision dans les prix)		inclus dans travaux
. Mesure conservatoire sur la complétude des dépenses	15%	72 419 € TTC
TOTAL BUDGET OPERATION (travaux, prestations intellectuelles)		2 597 611 € TTC

BUDGET PREVISIONNEL – POSTES / CHARGES DE PERSONNEL



POSTE	NOMBRE	
	AUTOGESTION	CONCESSION
Gérant cuisinant	1	
Chef de cuisine	1	
Cuisiniers (chaud / froid)	3	
Employés de restauration (chef de groupe)	1	
Employés de restauration	2	
Plongeurs	3	
SOUS TOTAL	11	
Provision ETP pour les fonctions support au restaurant, gérées par l'établissement (RH, achats restauration, compta gestion, management...)	1	0
NOMBRE DE POSTES	12	11

COUTS ANNUELS		
SOUS-TOTAL	297k€ HT	262k€ HT
Provision remplacement (5%)	15k€ HT	13k€ HT
Provision CP (10%)	30k€ HT	26k€ HT
SOUS-TOTAL	342k€ HT	301k€ HT
Charges sociales	154k€ HT	145k€ HT
TOTAL GENERAL	496k€ HT	446k€ HT
TOTAL GENERAL TTC	595k€ TTC	535k€ TTC

Ces effectifs correspondent à des emplois "plein temps" et permettent d'assurer la production moyenne quotidienne de 500 repas.

Pas de poste spécifique prévu pour la cafétéria. Au vu du nombre de repas, mise en œuvre d'une cafétéria « automatique » conseillée. Les réapprovisionnements seront gérés en temps masqué par les employés de restauration. Si l'ouverture élargie de la cafétéria est envisagée, il sera nécessaire de prévoir 1 poste.

Même si le programme prévoit l'aménagement d'un local "pâtisserie" pour le dressage spécifique des desserts, l'emploi d'un pâtissier professionnel n'est pas prévu.

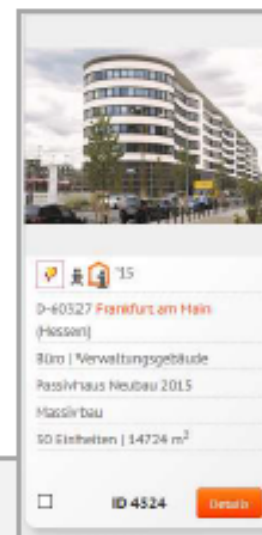
Même remarque pour le local « room service » .

LE RIA DANS UN BÂTIMENT LABELLISÉ PASSIVHAUS



- Passivhaus : label international d'origine allemande de performance énergétique dans les bâtiments, réputé en France comme le plus représentatif de la performance réelle
 - La consommation totale (tous usage) doit être inférieure à 120 kWh/m²/an
 - Normalement : périmètre Passivhaus = tous les usages du bâtiment sauf parking et éclairage extérieur

 - Il existe cependant des bâtiments avec une partie « restauration » labellisés Passivhaus
 - Les cuisines sont alors considérées alors comme *process*, tant leurs consommations sont importantes
 - De la même manière, des salles de serveurs, des ateliers, d'autres espaces spécifiques (par ex. : médecine) peuvent être considérés comme *process* par le label
 - Possibilité de faire labelliser un bâtiment en excluant les usages *process* du périmètre des consommations énergétiques, mais à condition de démontrer que ces autres usages sont conçus de manière optimisée
- Le RIA doit être conçu de manière optimisée énergétiquement



Exemple (ci-contre) de bâtiment de bureaux (14 724 m²) labellisé Passivhaus à Francfort-sur-le-Main en Allemagne en 2015, avec notamment un restaurant d'entreprise et un atelier. Seuls les espaces de bureaux entrent dans le périmètre du label Passivhaus.



- Des bâtiments sont en cours de labellisation en France avec une partie *process* exclue du périmètre Passivhaus dont la consommation dépasse d'un facteur 2,5 la limite des 120 kWh/m²/an, soit 300 kWh/m²/an
 - Pour le RIA d'Amiens, cela équivaut à environ 265 MWhep/an, soit 2,1 kWh/repas servi (estimation 125 000 par an)

 - Statistiquement, la consommation d'un restaurant varie de 1,2 à 4,25 kWh/repas (moyenne de 2,5) en liaison chaude
 - Avec des équipements modernes et optimisés (récupération de chaleur pour production d'eau chaude, etc...), la cible est réaliste, à condition de fixer les bons objectifs aux étapes programme et conception.
1. Etudes du projet RIA à soumettre aux commentaires de La Maison Passive quand elles seront produites
 2. Dossier bâtiment soumis à la livraison avec une mise à jour des informations relatives au RIA

