

# Création d'un tiers-lieu numérique

## Ville de Montfermeil



### Tome 1

#### Programme fonctionnel

Les documents de la consultation sont organisés en 2 tomes

1. **Programme fonctionnel**
2. Programme technique et fiches techniques

# Sommaire

1. Gestion documentaire .....	4
Programme, mode d'emploi .....	5
Un document source de création architecturale .....	5
Documents mis à disposition des concepteurs .....	5
Les typologies de surfaces .....	5
1. Introduction .....	7
1.1. Contexte et objectifs .....	7
1.2. Description du projet .....	7
1.2.1. Nature de l'opération .....	7
1.2.2. Données programmatiques .....	7
1.3. Localisation du site .....	8
2. Analyse de site .....	9
2.1. Configuration du terrain .....	9
2.2. Contexte environnemental et urbain .....	9
2.3. Plan Local d'Urbanisme de Montfermeil .....	10
2.4. Etude capacitaire .....	12
2.4.1. Application du règlement sur site .....	12
2.4.2. Etude capacitaire .....	13
2.5. Synthèse des caractéristiques des bâtiments existants .....	14
3. Données générales du futur équipement .....	15
3.1. Structure .....	15
3.2. Effectif .....	15
3.3. Horaires .....	15
4. Organisation fonctionnelle .....	15
4.1. Principes fonctionnels généraux .....	15
4.2. Ensembles fonctionnels .....	16
4.3. Accès et flux .....	16
4.4. Schéma fonctionnel général .....	17
4.4.1. Schéma de fonctionnement .....	17
4.4.2. Sécurisation et condition des accès .....	17
La simplicité des circuits et la cohérence des trames de locaux garantiront la gestion des flux au sein des bâtiments. ....	17
Tous les espaces ne disposeront pas de conditions d'accès équivalentes. En effet, différents niveaux de sécurisation sont attendus afin de maîtriser les flux au sein du bâtiment .....	17
5. Principes de dimensionnements .....	18
5.1. Dimensionnement des espaces tertiaires .....	18
5.2. Dimensionnement des salles de formations / réunions .....	18
5.3. Dimensionnement des sanitaires .....	18
5.4. Tableau de surfaces programmées .....	19
6. Descriptions fonctionnelles détaillées .....	20
6.1. Performances générales .....	20

6.1.1.	Bureaux tertiaires classiques .....	20
6.1.2.	L'espace de coworking .....	20
6.1.3.	Salles de réunion .....	20
6.1.4.	Sanitaires .....	21
6.2.	Accueil et administration .....	21
6.2.1.	Principe de fonctionnement .....	21
6.2.2.	Dimensionnement de l'entité .....	21
6.2.3.	Schéma fonctionnel .....	22
6.2.4.	Description fonctionnelle .....	22
6.3.	Les espaces ouverts au public .....	23
6.3.1.	Principe de fonctionnement .....	23
6.3.2.	Dimensionnement de l'entité .....	23
6.3.3.	Schéma fonctionnel .....	24
6.3.4.	Description fonctionnelle .....	24
6.4.	Espace cuisine .....	27
6.4.1.	Principe de fonctionnement .....	27
6.4.2.	Dimensionnement de l'entité .....	28
6.4.3.	Schéma fonctionnel .....	29
6.4.4.	Description fonctionnelle .....	29
7.	Tableau de surfaces programmées .....	32

## 1. Gestion documentaire

Suivi des mises à jour				
Version	Date	Rédaction	Relecture	Observations
A	18/07/2024	Marine Dumont	MOA	
B	28/08/2024	Marine Dumont	MOA	Précision sur la nature de l'opération, la localisation du site et sur l'espace de convivialité
C	08/11/2024	Marine Dumont		Mise à jour de la nature de l'opération et des surfaces programmées

## Programme, mode d'emploi

Par définition, un programme exprime les choix et contraintes d'implantation des locaux au sein des ensembles fonctionnels, les relations entre ces ensembles, les besoins en locaux et aménagements tels qu'ils peuvent être appréciés à ce stade pour chaque ensemble fonctionnel. Il intègre l'ensemble des éléments nécessaires à la réalisation des travaux.

Document devant apporter des réponses et des bases solides aux concepteurs, le programme ne présente pas des approximations. Il fournit des choix fonctionnels et dimensionnels qui permettent d'assurer le déroulement du projet sans remise en cause fondamentale.

Il constitue également l'engagement du Maître d'ouvrage à partir duquel l'équipe de conception pourra s'engager sur les partis d'aménagement et architectural, sur les coûts, sur le phasage et sur les délais.

### Un document source de création architecturale

Le programme est le recueil des besoins des utilisateurs, des exigences du Maître d'ouvrage et des contraintes sur site. Il n'est en aucun cas une contrainte pour l'expression architecturale et les solutions techniques.

Dans tous les cas, les concepteurs exerceront leur latitude de proposition dans le cadre du respect du montant prévisionnel des travaux et dans la recherche d'un coût de fonctionnement optimisé.

L'ambition du programme est de favoriser l'émergence de solutions originales et contrastées, tout en rendant disponible, pour les concepteurs, l'ensemble des informations et données du problème, avec une fiabilité quant à leur pérennité. Ces différentes solutions devront permettre une cohérence entre la conception, la réalisation et l'exploitation-maintenance du bâtiment.

### Documents mis à disposition des concepteurs

Le programme est composé de trois supports (programme fonctionnel, programme technique et fiches techniques) d'informations complémentaires. La dénomination des sous-ensembles et des espaces est unifiée entre les tableaux, le texte, les schémas et les fiches techniques.

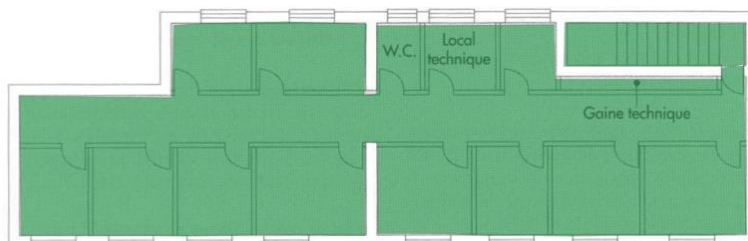
### Les typologies de surfaces

Le programme est composé de plusieurs supports d'informations redondants et complémentaires. La dénomination des sous-ensembles et des espaces est unifiée entre les tableaux, le texte, les schémas et les fiches techniques.

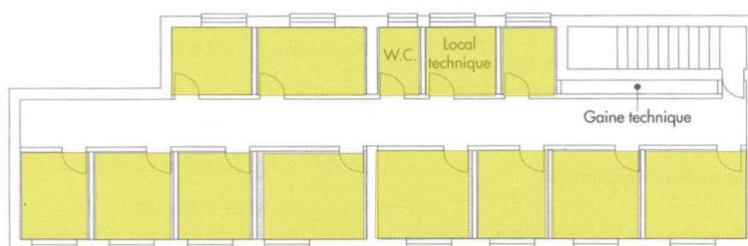
Le **tableau de surfaces** décrit les espaces de manière quantitative et offre une compréhension globale des sous-ensemble fonctionnels. Il chiffre des espaces du programme en surfaces utiles, c'est-à-dire hors les circulations horizontales ou verticales, hors les espaces de service et hors les gaines et les réseaux techniques.

Un taux est appliqué à ces surfaces en fonction des besoins en installations techniques et en surface de fonctionnement. L'application de ce taux donne la surface dans œuvre (SDO) du projet.

Depuis le 1<sup>er</sup> mars 2021, la SHON et la SHOB disparaissent des documents administratifs (permis de construire) et sont remplacées par la surface plancher. Cette surface s'entend comme l'ensemble des surfaces de plancher des constructions closes et couvertes, comprises sous une hauteur de plafond supérieur à 1,80m. Cette notion se rapproche de la notion de SDO. La notion de surface de plancher n'a pas été utilisée dans le présent programme.



Surface dans oeuvre (SDO)



Surface utile (SU)

Types de locaux	Types de surface				
	SHOB	SHON	Surface plancher	SDO	SU
Locaux support d'une activité					
Espaces d'attentes intégrés aux circulations					
Sanitaires					
Hall d'entrée et sas d'accès (Hall, Sas véhicules...)					
Archives					
Bureaux, salles de réunion, cafétéria...					
Circulations verticales (niveau servant d'emprise, rampes et ascenseurs avec h>1,80m)					
Circulations verticales (niveau servant d'emprise, rampes et ascenseurs avec h<1,80m et autres niveaux)					
Circulations horizontales					
Coursives permettant l'accès à des locaux					
Niveau intermédiaires (mezzanine, galeries, paliers)					
Closions mobiles					
Cloisons fixes					
Murs extérieurs					
Murs porteurs et éléments structuraux intérieurs					
Combles ou sous-sols aménageables (réserves foncières)					
Combles ou sous sol non aménageables (ou hsp <1,80m)					
Sous-sols ou niveaux aménageables (parking)					
Vérandas (Chauffée)					
Balcons loggias...					
Toitures terrasses, aménageables ou non					
Locaux techniques en étage courant					
Locaux techniques en combles, sous-sol, terrasses					
Gainés techniques (niveau servant d'emprise)					
Gainés techniques (autres niveaux)					

Source : Guide Bonhomme, édition du Moniteur

# 1. Introduction

## 1.1. Contexte et objectifs

La Ville de Montfermeil souhaite réaliser un tiers-lieu numérique sur sa commune, afin de capitaliser sur la dynamique actuelle du territoire autour du numérique qu'elle a elle-même impulsée.

Ce nouveau lieu, aura pour vocation de rayonner localement et de répondre aux besoins de publics très variés. Ainsi, l'offre de services qu'il proposera devra être adaptées à ces publics, novatrice quant aux nouveaux usages et bien sûr écoresponsable.

Il s'agit de mettre en œuvre un lieu incarnant le numérique sous toutes ses formes sur le territoire de Montfermeil, en tenant compte des initiatives existantes et des parties prenantes externes.

Ce futur lieu sera un levier fort au service du territoire et un lieu d'échanges entre les acteurs. Il devra être tout à la fois un lieu de projets, un lieu de conseil, un lieu de coworking et un lieu d'accompagnement aux nouvelles pratiques numériques ainsi que la médiation et l'inclusion numérique.

## 1.2. Description du projet

### 1.2.1. Nature de l'opération

Le projet consiste en la création d'un nouveau tiers-lieu numérique sur l'ancien site de l'école Dumas. Il est question de **réutiliser l'ensemble des modulaires existants** et **de réfléchir à un fonctionnement adapté pour ce futur lieu**.

Le projet prévoit la création :

- ❖ D'un **fablab**
- ❖ D'un **espace de coworking et salles de réunions**
- ❖ D'une **recyclerie numérique**
- ❖ De **salles de formations**
- ❖ D'un **espace dédié à l'accompagnement à la résolution de problèmes numériques**
- ❖ D'un **espace de convivialité**
- ❖ D'une **cuisine de production**

### 1.2.2. Données programmatiques

Deux bâtiments sont attendus au programme :

- Le bâtiment de la loge gardien réservé essentiellement à l'accueil et à l'administration.
- Le bâtiment principal du tiers lieu, réservé essentiellement aux espaces ouverts au public.

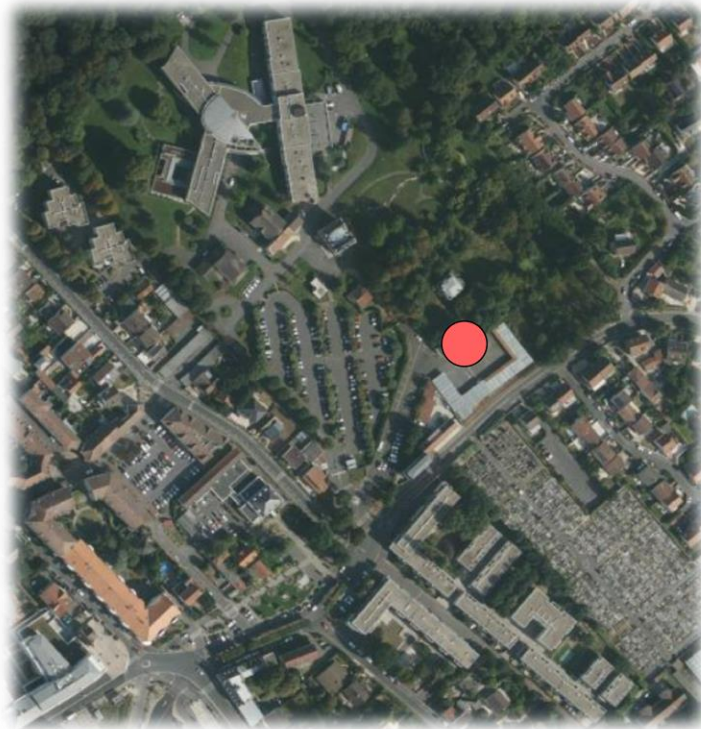
Le programme comprend **la rénovation des modulaires existantes et du bâtiment loge gardien**. Il est attendu au programme :

- La **création de 62 m2 de surfaces utiles d'accueil et administration**, soit une surface de près de 70 m2 de surfaces dans œuvre (SDO), situé dans la loge gardien actuelle. Il sera nécessaire de prévoir une ouverture sur pignon afin de permettre un accès direct depuis le parvis du tiers lieu et de permettre une visibilité sur l'entrée au site.

- La **création de près de 535 m2 d'espaces ouverts au public**, soit une surface de près de 590 m2 de surfaces dans œuvre (SDO) répartie comme suit :
  - L'**espace ressourcerie numérique**, d'une surface de 110 m2 de surface utile (SU) soit près de 110 m2 SU,
  - Un **espace de convivialité** d'une surface de 120 m2 SU,
  - Des espaces de **formations et médiations**, d'une surface de près de 90 m2 SU,
  - D'un **espace de coworking** de 100 m2 SU,
  - D'un **espace innovation**, type fablab, de 85 m2 SU.
- La **cuisine de production** qui devra être localisée dans de nouveaux modulaires neufs et localisée à proximité des espaces ouverts au public. Elle devra être dimensionnée de minimum 160 m2 SU.
- Les **espaces réservés au personnel**, d'une surface de 38 m2 SU, répartis dans les espaces du bâtiment principal.

### 1.3. Localisation du site

Le site se situe sur la commune de Montfermeil, à Villa Pelouse, accessible depuis la place Jean Mermoz.



## 2. Analyse de site

### 2.1. Configuration du terrain

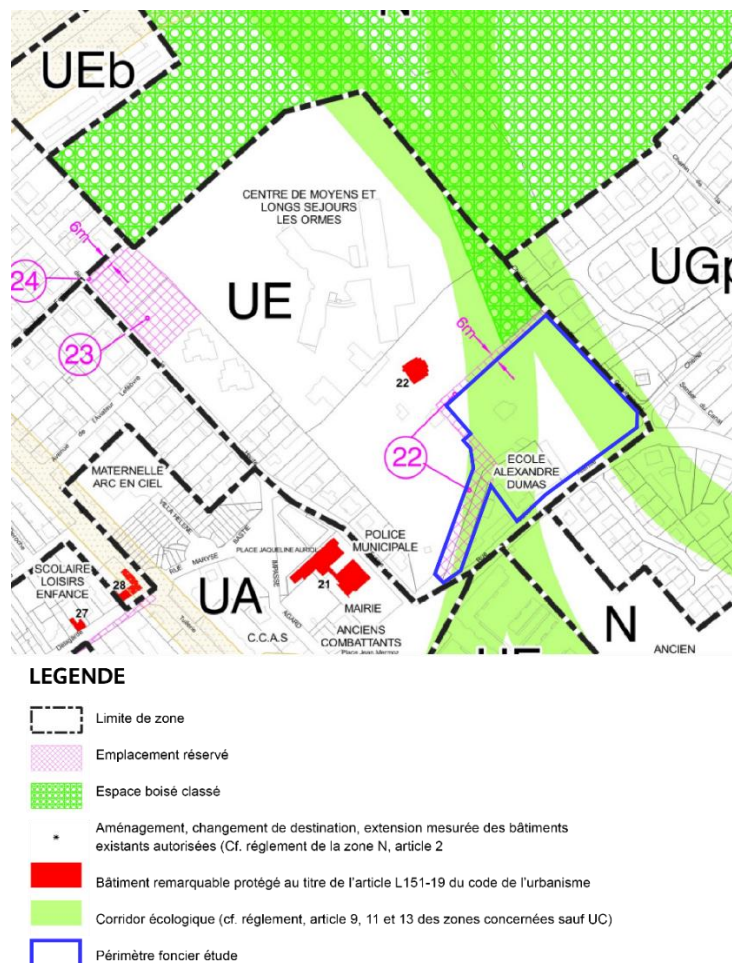
Le futur tiers lieu numérique se situe sur un foncier propriété de la Ville de Montfermeil, sur deux parcelles :

- La parcelle 431 d'une surface de 8 757 m<sup>2</sup>
- La parcelle 108 d'une surface de 1 736 m<sup>2</sup>

Le site est actuellement occupé par des bâtiments modulaires qui accueillent l'ancienne Ecole Dumas. Il est délimité :

- Au Nord :
- Au Sud-Est, par la rue de Coubron
- A l'Ouest, par une zone de stationnement

### 2.2. Contexte environnemental et urbain



### 2.3. Plan Local d'Urbanisme de Montfermeil

Le projet s'inscrit dans le Plan Local d'Urbanisme de la Ville de Montfermeil. L'unité foncière se situe dans la **zone UE**, qui couvre les parties du territoire communal constituées d'un tissu urbain mixte, à dominante résidentielle. Elle autorise l'habitat et le renforcement des équipements, commerces, services et activités compatibles avec l'habitat.

#### **Article UE3 : ACCES et VOIRIES**

##### Accès :

- Passage d'accès d'une largeur d'emprise minimum de 3,50 m
- Accès devant présenter des caractéristiques permettant de satisfaire aux exigences de la sécurité, de la défense contre l'incendie et de la protection civile conformément aux règlements en vigueur
- Accès ne devant présenter aucun risque pour la sécurité des usagers des voies publiques ou pour celle des personnes utilisant ces accès eu égard à la nature et à l'importance du trafic, ainsi qu'à la position et à la configuration de ces accès

##### Voirie :

- Les constructions et installations doivent être desservies par des voies publiques ou privées dont les caractéristiques correspondent à leur destination.

#### **Article UE6 : IMPLANTATION DES CONSTRUCTIONS PAR RAPORT**

##### Règle générale :

- Recul de 4 mètres par rapport à l'alignement des voies et emprises publiques

#### **Article UE7 : IMPLANTATION DES CONSTRUCTIONS PAR RAPORT AUX LIMITES SEPARATIVES**

##### Règle générale :

- La distance horizontale de tout point d'une construction au point le plus proche au niveau du sol de la limite séparative doit être au moins égale à la différence d'altitude entre ces deux points sans pouvoir être inférieur à 8 mètres.

##### Façades aveugles :

- En cas de murs aveugles, la distance horizontales de tout point d'une construction au point le plus proche au niveau du sol de la limite doit être au moins égale à la moitié de la différence d'altitude entre ces deux points sans pouvoir être inférieure à 2,50 mètres.

#### **Article UE8 : IMPLANTATION DES CONSTRUCTIONS LES UNES PAR RAPORT AUX AUTRES SUR UNE MÊME PROPRIETE**

##### Prospect :

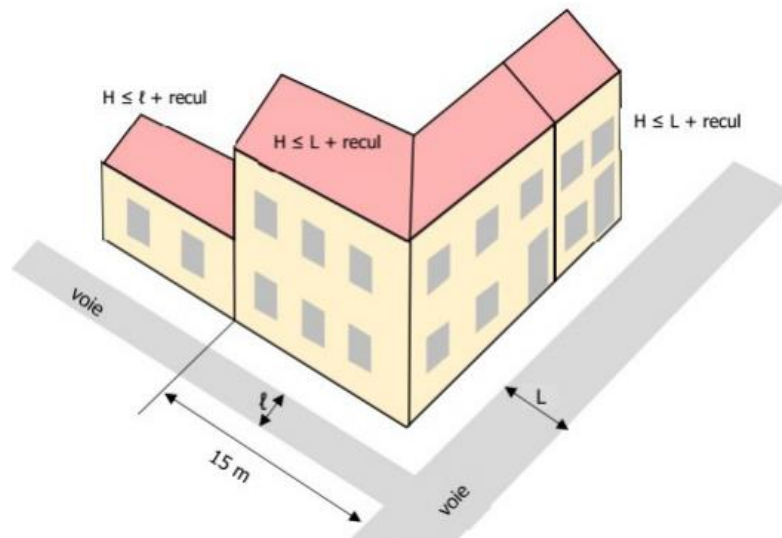
- La distance horizontale de tout point d'une construction au point le plus proche de la construction voisine doit être au moins égale à la moitié de la différence d'altitude entre ces deux points sans pouvoir être inférieur à 6m.
- La distance minimale entre deux façades aveugles est de 3 mètres.

#### **Article UE9 : EMPRISE AU SOL**

- Pas d'emprise au sol applicable aux équipements publics ou d'intérêt collectif (CINASPIC).

### Article UE10 : HAUTEUR DES CONSTRUCTIONS

Hauteur en fonction de la largeur de la voie :



Limitation des hauteurs :

- La hauteur maximale des constructions à destination d'activités est limitée à 6 mètres.

### Article UE11 : ASPECT EXTERIEUR

Aspect général :

- Ne pas porter atteinte au caractère ou à l'intérêt des lieux avoisinants
- Une bonne intégration des constructions à leur environnement sera recherchée par :
  - Une adaptation au sol soigneusement traitée
  - Leurs dimensions et la composition de leurs volumes
  - L'aspect et la mise en œuvre des matériaux
  - Le rythme et la proportion des ouvertures
  - L'harmonie des couleurs

Clôtures :

- Sur la voie publique : clôtures composées d'un mur bahut et d'un barreaudage dont les lisses pleines seront espacées de 10 cm minimum et présenteront une répartition régulière. Les parties pleines (hors barreaudage) ne pourront dépasser 60 % de la clôture. Ce pourcentage est calculé sur une hauteur théorique de 2.20 m. Les éléments de clôture\* seront en fixation scellée et non en fixation boulonnée. Cette clôture\* pourra être doublée ou non d'une haie vive. Les festonnages\* sont interdits.
- En limite séparative : clôtures peuvent être constituées soit par un mur enduit, soit par une grille ou grillage sur toute hauteur – 2,50m maximum pour les CINASPIC.
- Hauteur totale des clôtures est limitée à 2,50m pour les CINASPIC.

**Article UE12 : STATIONNEMENT**Nombre de places de stationnement automobile :

Destination et nature de la construction	Nombre de place imposé
Commerce de moins de 2 000 m <sup>2</sup>	1 place par 50m <sup>2</sup> de surface de plancher
Restaurant	1 place pour 10m <sup>2</sup> de salle de restaurant. + places destinées au personnel.
Bureaux et services administratifs	3 places pour 100m <sup>2</sup> de surface de plancher
Activités industrielles ou artisanales	1 place pour 80m <sup>2</sup> de surface de plancher.

Nombre de places de stationnement vélo :

- Espace peut être intégré ou non dans le volume bâtiment
- Dans les deux cas, il doit être couvert, éclairé, situé au Rez-de-Chaussée de l'opération et facilement accessible depuis l'entrée du bâtiment et en accès direct à la voirie.

Destination et nature de la construction	Nombre de place imposé
Bureaux	1,5m <sup>2</sup> pour 100 m <sup>2</sup> de surface de plancher

**Article UE13 : ESPACES LIBRES ET PLANTATIONS ET ESPACES BOISES CLASSES**Obligations de planter :

- Si l'unité foncière est occupée par un équipement collectif, le pourcentage espaces verts de pleine terre et plantés est de 15% par rapport à la superficie totale de l'unité foncière
- Aires de stationnement doivent être plantées en espaces verts de pleine terre à raison de un arbre au moins pour 4 emplacements.

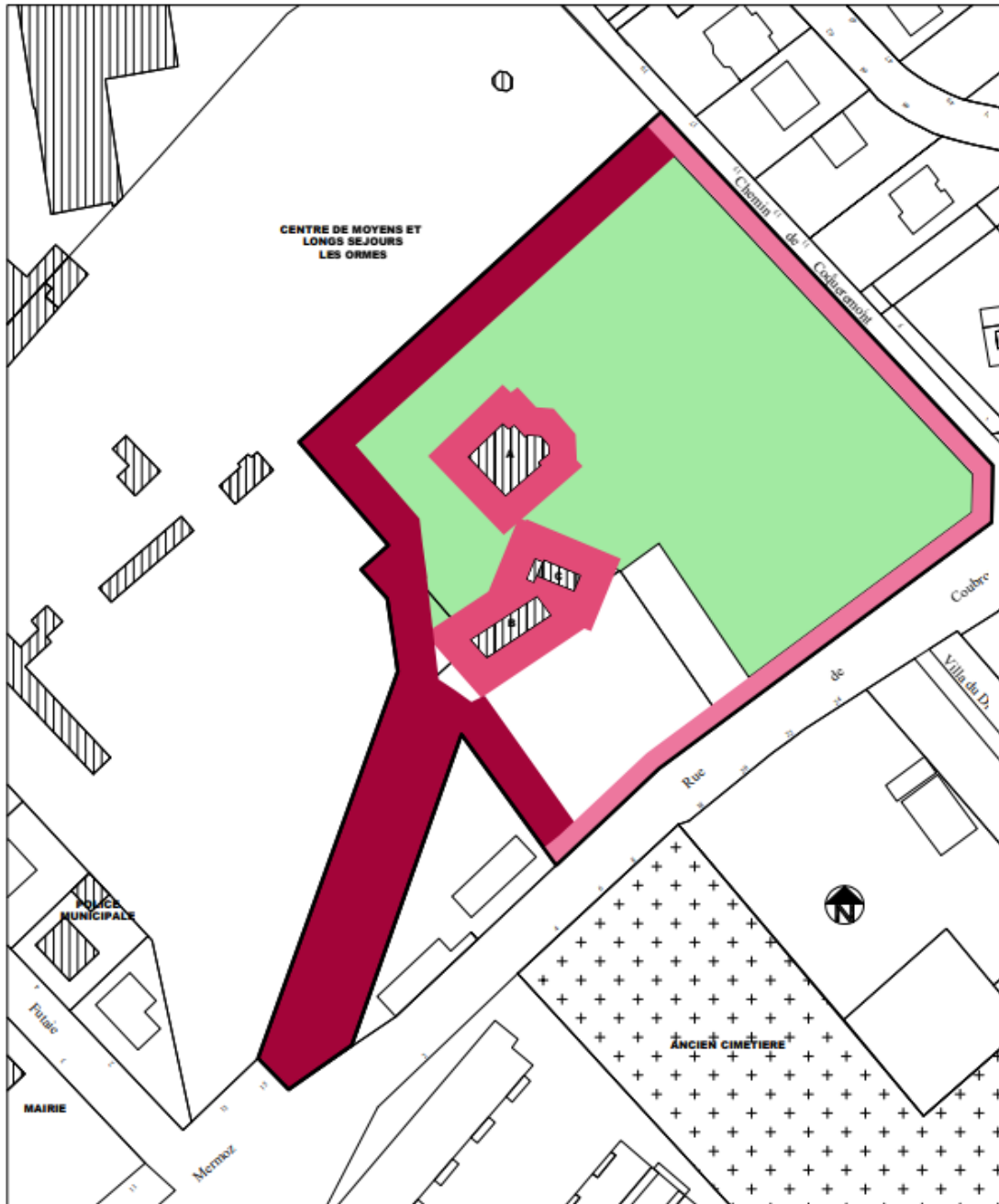
Corridors écologiques :

- Dans les corridors écologiques identifiés sur le plan de zonage, le pourcentage minimum d'espaces verts de pleine terre et plantés et porté à 25% si l'unité foncière est occupée par un équipement collectif.
- Arbres plantés dans les corridors écologiques doivent être des arbres d'essences locales
- Toitures végétalisées autorisées.

**Article UE14 : COEFFICIENT D'OCCUPATION DU SOL**

Sans objet.

**2.4. Etude capacitaire****2.4.1. Application du règlement sur site**

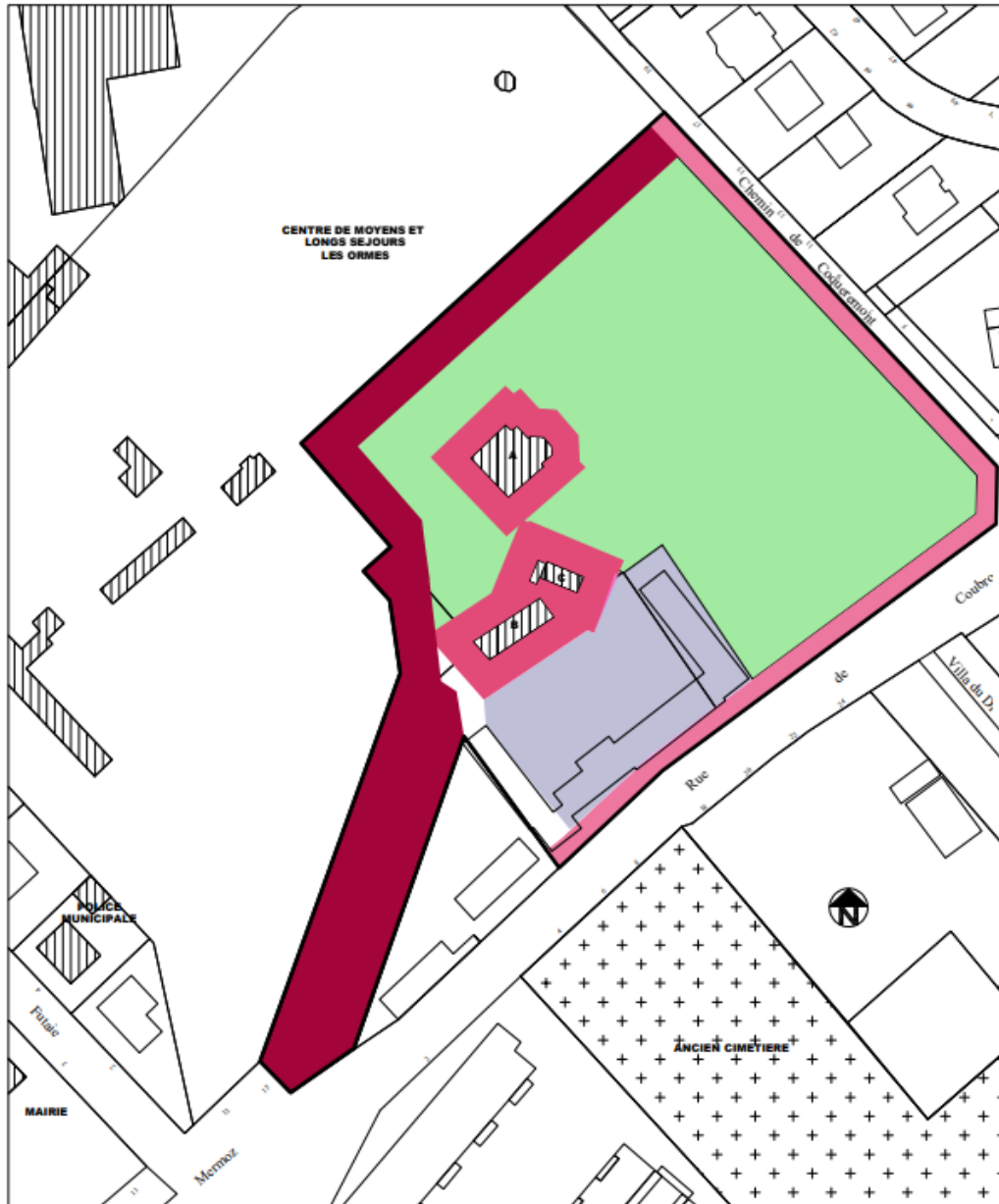
**DONNEES FONCIER :**

Unité foncière 11 994 m<sup>2</sup>  
 Bâtiment A : 130 m<sup>2</sup>  
 Bâtiment B : 77 m<sup>2</sup>  
 Bâtiment C : 37 m<sup>2</sup>  
 Espace vert : 7 000 m<sup>2</sup>

**LEGENDE**

- Recul de 8 mètres par rapport aux limites séparatives
- Recul de 6 mètres par rapport aux constructions sur une même propriété
- Recul de 4 mètres par rapport aux voies ou emprises publiques

**2.4.2. Etude capacitaire**



**UE9: EMPRISE AU SOL**  
Non applicable aux CINASPIC

**UE10: HAUTEUR**  
Limitée à 6 mètres pour les constructions à destinations d'activités

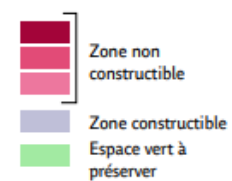
**UE12: STATIONNEMENT**

1 place vélo pour 10 employés  
Commerce : 1 place par 50 m<sup>2</sup> SDP  
Bureaux : 3 places pour 100 m<sup>2</sup> SDP  
Activités artisanales : 1 place pour 80 m<sup>2</sup> SDP

**UE13: ESPACES VERTS**

Au moins 15 % de superficie totale doivent être traités en espaces verts de pleine terre et plantés.

**LEGENDE**



## 2.5. Synthèse des caractéristiques des bâtiments existants

## 3. Données générales du futur équipement

### 3.1. Structure

Le projet concerne l'implantation d'un équipement public, pour la Ville de Montfermeil. L'équipement accueillera différents services :

- Services publics industriels,
- Services publics commerciaux,
- Services marchands.

### 3.2. Effectif

Effectifs selon les espaces :

- Espace administration : 4 personnes
- Espace ressourcerie numérique : 20 personnes
- Espace de convivialité : 100 personnes
- Espaces formations et médiations : 40 personnes
- Espace de coworking : 40 personnes
- Espace innovation : 20 personnes

**L'équipement public pourra accueillir simultanément 224 personnes répartis dans l'ensemble des espaces.**

### 3.3. Horaires

Le tiers lieu sera ouvert toute l'année, hors week-end (samedi et dimanche), de 9h00 à 20h00.

## 4. Organisation fonctionnelle

### 4.1. Principes fonctionnels généraux

#### Concernant le site :

- Préserver l'accès du site existant et réorganiser les accès pour une meilleure accessibilité global des usagers et notamment piétons et motorisés
- Créer un cheminement piéton, protégés des flux motorisés, vers les deux bâtiments
- Créer des espaces extérieurs à destination du public et du personnel

#### Concernant les espaces :

- Lisibilité du fonctionnement général par la création de zones fonctionnelles identifiées
- Clarté et simplicité des liaisons et des proximités fonctionnelles, et limitation des flux publics au sein du tiers lieu
- Accessibilité aux espaces publics depuis l'accueil général (hors espace ressource numérique),
- Implantation selon une trame cohérente des espaces tertiaires
- Privilégier les espaces réservés au public et la cuisine de production au Rez-de-Chaussée et les espaces réservés au personnel à l'étage.

## 4.2. Ensembles fonctionnels

L'organisation et le fonctionnement du site s'articulent autour des ensembles fonctionnels suivants :

- **Accueil et administration** : il s'agit de l'accueil et des locaux réservés à l'administration, incluant le hall d'accueil, les zones de médiations et les bureaux réservés au personnel.
- **Les espaces ouverts au public** : il s'agit des espaces réservés au public. L'implantation tiendra compte qu'ils devront être accessibles, autant que possible, depuis le hall d'accueil. Seul, l'espace de ressourcerie numérique sera localisé dans le bâtiment existant.

Cet ensemble comprend :

- L'espace ressourcerie numérique,
- L'espace de convivialité,
- Les espaces de formations,
- L'espace de coworking
- Le fablab.
- **L'espace cuisine** : il s'agit de l'ensemble des locaux de la cuisine de production pour une restauration possible toute la journée.
- **Les espaces réservés au personnel** : Cet ensemble regroupe les fonctions logistique (stockage, ménage et serveur), à répartir dans le bâtiment.
- **Les espaces extérieurs** : il s'agit de l'ensemble des espaces extérieurs de détente prévus pour le public et le personnel, ainsi que la zone de stationnement et de logistique pour la cuisine de production.

## 4.3. Accès et flux

Le site sera accessible par un accès unique. L'accès existant est à préserver.

Il est prévu d'organiser les bâtiments selon les fonctions des espaces :

- L'accès à l'accueil principal du tiers lieu sera libre, pendant les horaires d'ouverture,
- Depuis l'accueil, situé dans la loge gardien actuelle :
  - Le public aura un accès libre vers l'espace de convivialité,
  - Le public aura un accès contrôlé vers les espaces de coworking, formations, réunions,
  - Les espaces réservés au personnel, seront accessibles sous contrôle, depuis le hall d'accueil.
- Le public aura uniquement un accès vers les espaces de l'ensemble « ouverts au public ».

Les espaces du tiers lieu seront répartis dans deux bâtiments :

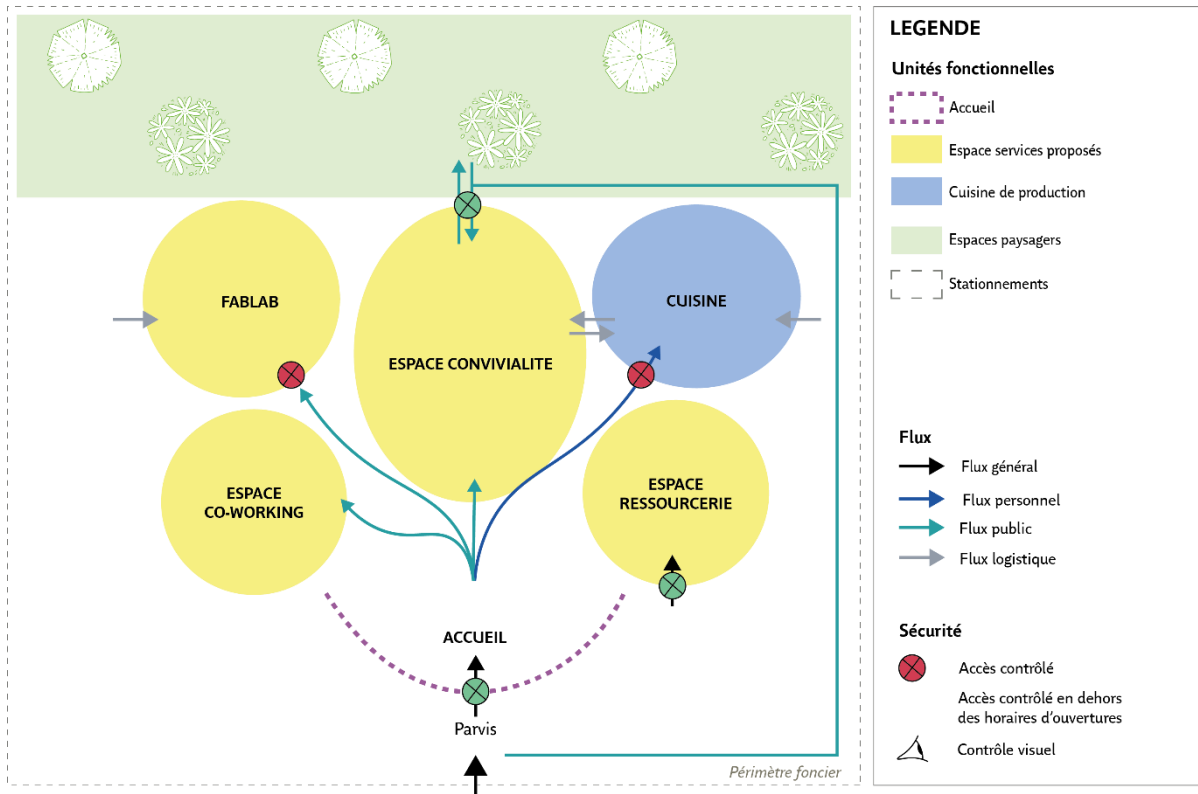
- **Un bâtiment accueil** localisée dans la loge gardien actuelle qui sera rénovée de manière à :
  - Aménager l'accueil du tiers lieu en Rez-de-chausée. La maîtrise d'œuvre devra prévoir une ouverture sur pignon pour permettre un accès direct depuis le parvis et une visibilité sur l'entrée du site,
  - Les espaces bureautiques en R+1.
- **Un bâtiment principal** qui accueillera de plain-pied:
  - L'espace de la ressourcerie numérique,
  - L'espace de convivialité
  - L'espace de coworking et ses locaux supports
  - A minima, une salle de formation,
  - L'espace innovation : le fablab
  - La cuisine de production

## 4.4. Schéma fonctionnel général

### 4.4.1. Schéma de fonctionnement

Le schéma général vient illustrer et argumenter les propos de ce programme et définit les rapports entre les grands ensembles fonctionnels tels qu'ils sont présentés dans le tableau des surfaces.

Il est conçu sous la forme d'un diagramme et ne constitue en rien une indication de plan architectural.



### 4.4.2. Sécurisation et condition des accès

La simplicité des circuits et la cohérence des trames de locaux garantiront la gestion des flux au sein des bâtiments.

Tous les espaces ne disposeront pas de conditions d'accès équivalentes. En effet, différents niveaux de sécurisation sont attendus afin de maîtriser les flux au sein du bâtiment.

Niveau	Public concerné	Espaces accessibles	Contrôle des accès
1	Visiteurs, occupants coworking, personnels	Hall, espace de convivialité, ressourcerie numérique, sanitaires publics	Filtrer par le personnel de l'accueil pour le bâtiment principal et filtrer par le personnel de la ressourcerie numérique
2	Occupants coworking, personnels	Espace de coworking, de formations, de salles de réunion	Filtrer par le personnel de l'accueil, et système de contrôle par badge au niveau des salles
3	Personnels administratifs	Locaux de stockage, sanitaires du personnel, serveur, locaux techniques	Système de contrôle par badge au niveau de l'accès au service

4	Personnels de cuisine	Locaux cuisines	Système de contrôle par badge pour le personnel de cuisine
---	-----------------------	-----------------	--

## 5. Principes de dimensionnements

### 5.1. Dimensionnement des espaces tertiaires

A ce stade, les espaces tertiaires sont dimensionnés selon deux principes :

- Des bureaux simples réservés au personnel 15 m<sup>2</sup> de surfaces utiles (SU)
- Des postes de travail en espace de coworking à raison de 5 m<sup>2</sup> SU par poste.

### 5.2. Dimensionnement des salles de formations / réunions

Les surfaces de salles de formations et réunions sont dimensionnées selon le type de configuration qu'elles nécessitent et leur capacité d'accueil.

On prévoit un ratio de 2 m<sup>2</sup> (SU) par personne.

### 5.3. Dimensionnement des sanitaires

Le nombre de sanitaires du personnel est réglementairement programmé à : 2 sanitaires pour 20 personnes et 1 lavabo pour 10 personnes.

Chaque bloc sanitaire distinguera des modules hommes et des modules femmes, ceux du personnel de ceux du public et intégrera une cabine accessible aux Personnes à Mobilité Réduite en prévoyant un diamètre libre de 1,50 m en avant de la cuvette et au niveau de l'accès. (Rappel Réglementation : Art. R. 232-2-5 et Art. R. 232-2-3 du Code du Travail, Art. 4 de l'arrêté du 23 juillet 1947)

## 5.4. Tableau de surfaces programmées

En annexe du document, le tableau de surfaces programmées détaillé.

Tableau des surfaces programmées (SU, SDO)									
Fonctions et locaux	Capacité / postes						Surfaces dans Œuvres		
		Nb	Unit.	Surf.	ST	Total	Surface	ST	Total
<b>TOTAL TIERS LIEU</b>				755	755	755	908	908	908
<b>Accueil et administration</b>						62			71
Accueil						28		32	
Administration						34		39	
<b>Espaces ouverts au public</b>						535			590
Espace ressource numérique						110		118	
Espace convivialité						120		128	
Espace formations & médiations						88		94	
Espace co-working						100		110	
Espace innovation						85		102	
Locaux support						32		38	
<b>Espace cuisine</b>						158			182
Réception						32		37	
Production						58		67	
Distribution						34		39	
Locaux sociaux						34		39	
<b>Espaces réservés au personnel</b>						38			43
Locaux support						38		43	
<b>Provisions</b>									23
Locaux techniques								23	
Provisions autres									
<b>Espaces extérieurs (hors totaux surfaces)</b>						200			
Parvis						60			
Terrasse espace convivialité						80			
Restauration						60			

## 6. Descriptions fonctionnelles détaillées

### 6.1. Performances générales

#### 6.1.1. Bureaux tertiaires classiques

Les **bureaux tertiaires classiques** seront réservés aux bureaux de la zone administration. Ils sont regroupés pour former une trame cohérente, favorisant la modularité des locaux. Les fluides devront être distribués par le couloir et la façade afin de laisser libre la cloison latérale.

La géométrie du bureau favorisera l'implantation aisée du mobilier et proposera des postes de travail ergonomiques. Les placards de rangement font partie intégrante du local (à intégrer aux prestations).

Chaque poste de travail permet de brancher un ordinateur et de le relier au réseau. Le détail des points d'accès dans chaque bureau est précisé dans les fiches techniques.

Tous les bureaux sont éclairés naturellement.

Le concepteur devra veiller avec attention les questions du renouvellement de l'air, du traitement acoustique avec atténuation des bruits d'ambiance au sein du local et en direction des locaux voisins pour assurer le confort du travail.

#### 6.1.2. L'espace de coworking

L'espace de coworking sera aménagé de **postes de travail**, agencés de manière à favoriser l'ergonomie et la modularité. Ils seront disposés de façon cohérente, permettant une utilisation flexible de l'espace.

La distribution des fluides s'effectuera par le couloir et la façade afin de laisser la cloison latérale libre. Chaque poste de travail sera conçu pour accueillir un ordinateur et permettra une connexion au réseau. Les placards de rangement seront intégrés dans l'espace de coworking faisant partie intégrante de l'espace. Tous les postes de travail bénéficieront d'un éclairage naturel pour favoriser le bien-être des utilisateurs.

Le concepteur devra veiller avec attention les questions du renouvellement de l'air, du traitement acoustique avec atténuation des bruits d'ambiance au sein du local et en direction des locaux voisins pour assurer le confort du travail.

#### 6.1.3. Salles de réunion

Les salles de réunion suivent un principe d'aménagement commun. Les fluides seront distribués par le couloir et la façade afin de laisser libre à la cloison latérale. La géométrie de la salle doit favoriser l'implantation aisée du mobilier.

La salle sera équipée en points de connexion suffisants pour les branchements de postes de travail, d'écran et de visioconférence. Le détail des points est indiqué dans les fiches techniques.

Toutes les salles seront éclairées naturellement.

#### 6.1.4. Sanitaires

Les **sanitaires** sont répartis dans les bâtiments de façon cohérente pour simplifier le déploiement des réseaux. Leurs accès sont facilement repérables mais discrets. Ils sont équipés d'une cuvette fixée sur le mur et d'un espace de lavabo indépendant.

La robinetterie sera encastrée et la cuvette suspendue. Les sanitaires sont carrelés, sol et murs, toute hauteur, avec plinthes. Le bloc sanitaire intégrera une cabine accessible aux Personnes à Mobilité Réduite en prévoyant un diamètre libre de 1,50m en avant de la cuvette et au niveau de l'accès.

Les sanitaires seront aveugles.

## 6.2. Accueil et administration

### 6.2.1. Principe de fonctionnement

L'ensemble Accueil et Administration est divisé en deux zones bien distinctes par l'autorisation de leurs accès :

- L'**accueil** qui sera accessible à tous usagers : visiteurs, occupants de l'espace de coworking, personnels
- L'**Administration** accessible uniquement par le personnel du tiers lieu numérique.

L'accueil assurera l'interface entre l'espace extérieur et les espaces ouverts au public. Son aménagement sera fonctionnel et lisible.

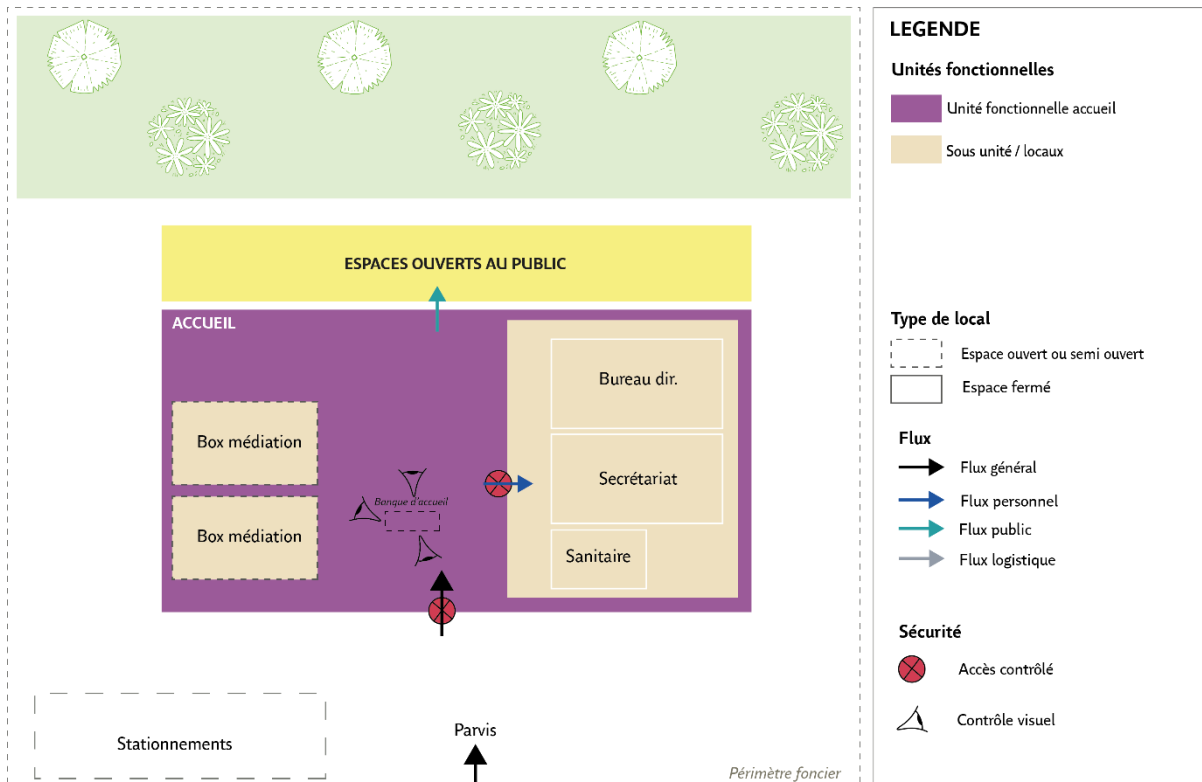
Cette entité sera localisée dans la loge gardien actuelle :

- **En Rez-de-Chaussée** : L'accueil
- **Au R+1** : les locaux de l'administration.

### 6.2.2. Dimensionnement de l'entité

Fonctions et locaux	Capacité / postes						Surfaces dans Œuvres		
		Nb	Unit.	Surf.	ST	Total	Surface	ST	Total
<b>Accueil et administration</b>						<b>62</b>			<b>71</b>
<b>Accueil</b>					<b>28</b>		<b>32</b>		
Hall d'accueil		1	20	20			23		
<i>Banque d'accueil</i>	2	1	pm						
<i>Box d'accueil (box médiation -semi ouvert)</i>		2	4	8			9		
<b>Administration</b>					<b>34</b>		<b>39</b>		
Bureau de direction	1	1	15	15			17		
Secrétariat	1	1	15	15			17		
Sanitaires		1	4	4			5		

### 6.2.3. Schéma fonctionnel



### 6.2.4. Description fonctionnelle

#### *Hall d'accueil*

Le **hall d'accueil** est le premier lieu accessible au public depuis l'extérieur. Afin d'avoir une visibilité directe sur l'entrée du site, le concepteur devra prévoir une ouverture sur pignon. Un aménagement de qualité sera appréciable depuis les abords du bâtiment. Le hall pourra bénéficier de baies vitrées et proposera une ambiance d'accueil chaleureuse.

La configuration de l'espace permettra de repérer rapidement le personnel d'accueil, les panneaux d'affichage dynamiques, les accès aux espaces.

Le mobilier du hall devra être pensé en lien avec le parti architectural du concepteur.

La **banque d'accueil** sera positionnée stratégiquement dans le hall pour être visible depuis l'entrée. Le personnel disposera de vues directes sur l'accès principal du bâtiment ainsi que vers l'accès aux autres ensembles fonctionnels pour en contrôler les flux d'entrées / sorties.

Son implantation et son ouverture permettront au personnel d'intervenir à tout moment pour renseigner et orienter le public.

Le guichet d'accueil sera dimensionné pour 1 poste d'accueil.

A l'arrière de la banque d'accueil, deux **box de médiation** semi-ouverts seront à prévoir, au sein du hall d'accueil, visibles depuis la banque d'accueil. Ils devront bénéficier chacun d'un point d'accès. Ces deux boxes de médiations seront utilisés pour le personnel devant s'entretenir avec le public.

Des **sanitaires publics** seront facilement accessibles et repérables depuis le hall, pour l'ensemble des publics. La ventilation sera particulièrement efficace pour éviter toute condensation et humidité.

### 6.3. Les espaces ouverts au public

#### 6.3.1. Principe de fonctionnement

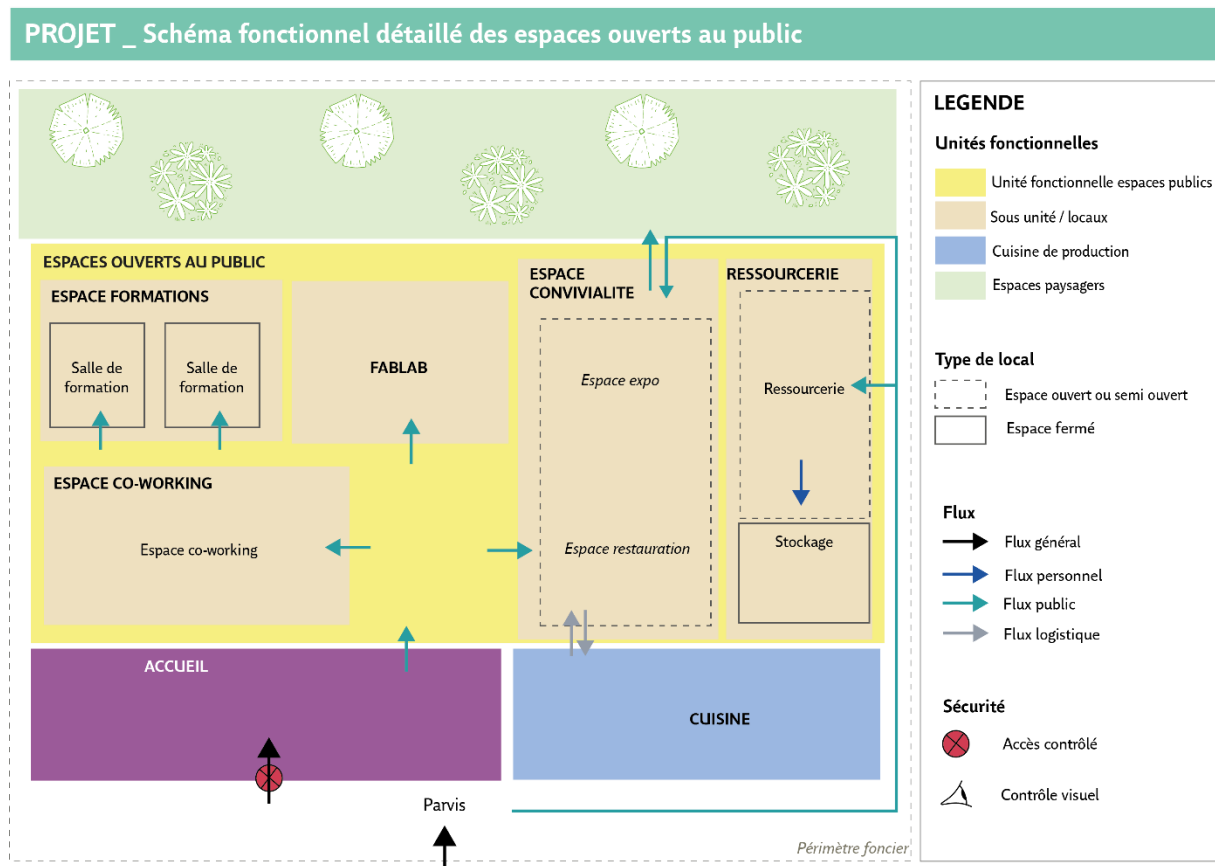
Les **espaces ouverts au public** sont répartis en deux catégories :

- Les espaces ouverts à tout public : la ressourcerie numérique, l'espace de convivialité et de restauration assise et l'espace d'innovation
- Les espaces ouverts au public restreint qui ont un accès aux espaces coworking et de salle de réunions.

#### 6.3.2. Dimensionnement de l'entité

Fonctions et locaux	Capacité / postes						Surfaces dans Œuvres		
		Nb	Unit.	Surf.	ST	Total	Surface	ST	Total
<b>Espaces ouverts au public</b>						<b>535</b>			<b>590</b>
<b>Espace ressourcerie numérique</b>					<b>110</b>		<b>118</b>		
Ressourcerie	20	1	50	50			54		
Espace vente			pm						
Repair café			pm						
<b>Locaux support</b>									
Espace de stockage		1	60	60			64		
<b>Espace convivialité</b>					<b>120</b>		<b>128</b>		
<b>Espace bar et convivialité</b>									
Espace convivialité	40	1	60	60			64		
Espace scène		1	10	10			10		
Espace restauration assise	28	1	50	50			54		
<b>Espace formations &amp; médiations</b>					<b>88</b>		<b>94</b>		
<b>Espace formation</b>									
Salles de formation (15 à 20p / salles)	40	2	44	88			94		
<b>Espace co-working</b>					<b>100</b>		<b>110</b>		
<b>Espace de travail</b>									
Espace co-working	20	1	100	100			110		
<b>Espace innovation</b>					<b>85</b>		<b>102</b>		
<b>Espaces de travail</b>									
Fab Lab	20	1	85	85			102		
<b>Locaux support</b>					<b>32</b>		<b>38</b>		
<b>Sanitaires</b>									
Sanitaires (H/F séparés)		4	8	32			38		

### 6.3.3. Schéma fonctionnel



### 6.3.4. Description fonctionnelle

#### *Espace ressourcerie numérique*

L'espace est un lieu polyvalent qui favorise l'échange, la réparation et l'apprentissage autour du numérique.

L'**espace vente** sera dédié à la revente d'articles numériques d'occasion. Des ordinateurs, tablettes, téléphones et autres appareils électroniques seront remis en état et proposés à la vente. Le public pourra acquérir des équipements à moindre coût tout en contribuant à la réduction des déchets électroniques.

L'espace vente sera aménagé :

- D'un comptoir de vente permettant d'effectuer des achats. Il disposera d'une caisse enregistreuse, d'un terminal de paiement et d'un espace pour emballer les articles vendus. Il est prévu un point d'accès connexion
- De présentoirs et d'étagères de 4 niveaux, agencés de manière qu'une personne à mobilité réduite puisse véhiculer facilement.

L'espace bénéficiera de la lumière naturelle, d'un revêtement de sol souple et d'une peinture lessivable au mur.

Dans la continuité de cet espace, un **repair café** sera un atelier qui permettra aux participants d'apporter leurs appareils défectueux pour les réparer ensemble. Il sera aménagé :

- D'établissements pour la réparation des équipements. Un mur dédié à l'accrochage des outils sera à prévoir
- D'étagères de rangement pour y stocker les pièces détachées.
- D'un coin café de deux tables rondes avec 3 chaises autour de chaque table.
- D'un plan de travail permettant d'y poser une machine à café

### **Espace de convivialité**

L'espace de convivialité sera essentiel dans le tiers lieu. Il permettra de favoriser les interactions sociales et de créer une atmosphère accueillante.

Il sera accessible directement depuis le hall d'accueil pour tout public. Il sera aménagé en plusieurs espaces, notamment un *espace bar et de convivialité* et un *espace de restauration*. Le concepteur devra réfléchir à un aménagement cohérent. L'espace devra bénéficier d'une lumière naturelle, les baies vitrées sont autorisées. Le revêtement de sol et de mur seront homogènes. Le public pourra accéder à la terrasse extérieure depuis cet espace.

Des plantes et tableaux colorés apporteront une touche chaleureuse l'espace.

L'*espace bar et de convivialité* sera aménagé d'une scène de 3 mètres par 5 mètres, légèrement surélevée afin de pouvoir accueillir des artistes. Cette espace devra être conçu de manière à pouvoir réorganiser l'espace en fonction des besoins (conférences, spectacles, concerts etc...). L'ambiance devra être chaleureuse.

L'*espace restauration* sera dans la continuité de l'espace bar et de convivialité. Des tables seront disposées en îlots pour favoriser les échanges. Les chaises devront être placées autour des tables. Le long des murs, il sera proposé des banquettes pour offrir des espaces plus intimes. L'éclairage sera à LED, avec des suspensions au-dessus des tables et des lampes d'ambiance.

Le comptoir sera équipé d'un espace pour poser les plats, d'un espace pour stocker les bipeurs, d'un point d'eau et d'un point de paiement.

### **Espace de formations**

Il est prévu au sein du bâtiment **2 salles de formations d'une capacité maximale chacune de 20 places.**

Chaque salle répondra aux performances générales, présentées en début de partie.

Les deux salles seront accessibles depuis l'accueil, sous contrôle.

La dimension de chaque salle sera adaptée, permettant d'agencer les tables et chaises selon le type de formation. Il sera possible de passer d'une configuration en U à une configuration en petits groupes.

Les salles de formation devront être équipées d'un écran et d'un vidéoprojecteur ainsi que des points de connexion suffisants pour les branchements de postes de travail situés au sol et en périphérie de la salle.

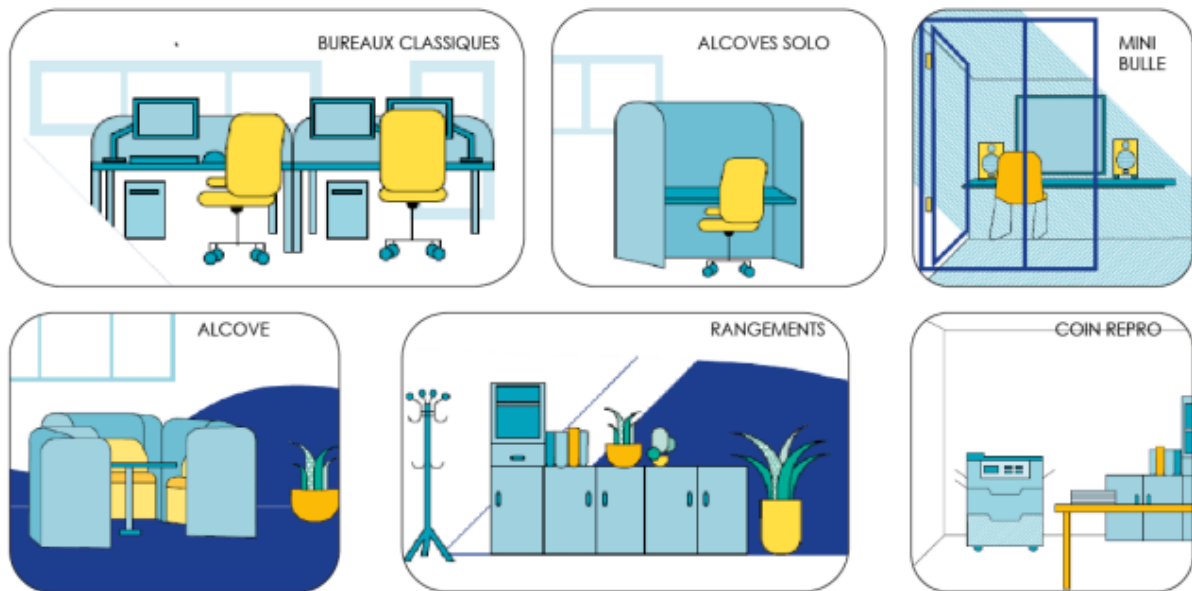
### **Espace de coworking**

L'**espace de coworking** sera un espace ouvert, équipé de 20 postes de travail formels. Ces postes seront majoritairement regroupés pour former des trames cohérentes, favorisant la modularité de l'espace.

Les flux seront distribués par le couloir. La géométrie de l'espace favorisera l'implantation aisée du mobilier et proposera des postes de travail ergonomiques.

Chaque poste de travail permettra de brancher un ordinateur et de le relier au réseau. L'espace coworking sera naturellement éclairé.

L'espace devra proposer des postes de travaux informels, type alcôves ou bulles.



Le nombre de prises CFO et CFA sont indiqués en tome 2 du programme.

### *Locaux supports*

Il sera prévu une **salle de réunion polyvalente**, accessible depuis l'espace de coworking. Elle aura une capacité de 20 places assises. Elle sera éclairée naturellement. Elle sera dédiée uniquement aux résidents de l'espace de coworking. Un dispositif de réservation de la salle devra être positionné en entrée de la salle.

La cloison de la salle de réunion pourra être vitrée et sérigraphiée. La dimension de la salle sera adaptée, permettant d'agencer les tables et chaises selon la réunion. Il sera possible de passer d'une configuration en U ou en carré.

La salle devra être équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur ainsi que des points de connexion suffisants pour les branchements de postes de travail situés au sol et en périphérie de la salle.

### *Espace innovation*

Le **FabLab** sera un espace dédié à la création et à l'innovation. Il est conçu pour encourager l'apprentissage par la pratique et la collaboration entre les utilisateurs. Un accès direct depuis l'extérieur devra être prévu. Il sera accessible sous contrôle.

Le Fablab sera accessible depuis l'accueil. En entrée de Fab Lab, une zone sera réservée à l'inscription et la réservation d'un des équipements via une borne.

Le cœur du fablab est l'espace de travail, qui sera aménagé de plusieurs postes de travail dédiée à la fabrication numérique avec notamment une imprimante 3D, une découpe laser et un plotter de découpe.

Chaque équipement aura son espace de travail avec un plan de travail équipé d'un ordinateur. Chaque poste devra être bien éclairé et devra disposer d'un espace de rangement. Les postes de travail avec ordinateurs seront disponibles à la conception et la programmation.

Le revêtement de sol sera de type industriel pour les charges lourdes et les potentiels départs de feu. Le revêtement au mur sera en peinture lessivable.

Le Fab Lab comprendra le long de la cloison de **grands placards de rangements** qui seront d'une profondeur suffisamment large pour y stocker les matériaux et les projets en cours.

### **Locaux support**

Les **sanitaires** répondront aux normes et devront être centralisés au sein de l'équipement. Ils devront être accessibles facilement depuis les espaces ouverts au public. Ces sanitaires seront essentiellement utilisés par le public.

## **6.4. Espace cuisine**

### **6.4.1. Principe de fonctionnement**

La restauration du tiers lieu sera dimensionnée pour la production et la distribution de 300 repas à la journée.

*Le principe de cette restauration est simple : le client passe commande au comptoir, tel un restaurant classique, et effectue le paiement. Le personnel remet au client un bipeur, ou dispositif similaire, qui est associé à sa commande. En cuisine, l'équipe prépare le plat commandé par le client. Lorsque le plat est prêt, le personnel active le bipeur qui permet d'envoyer une notification (sonore, lumineuse ou vibrante) pour informer que son plat est prêt à être récupéré. Le client se rend au comptoir pour récupérer son plat et restitue le bipeur au personnel.*

La salle de restauration pourra accueillir 40 personnes en intérieur, auxquels s'ajoutent les espaces de restauration dimensionnés en extérieur.

La cuisine de production est organisée en quatre zones :

- Zone de réception
- Zone de production
- Zone de distribution
- Zone du personnel

L'ensemble de ces zones est accessible uniquement aux personnels cuisine (sous égide Code du travail). L'organisation générale des flux liés au service de restauration doit respecter les principes de séparation des accès : marchandises, personnels de restauration.

De plus, les circuits entrant / sortant et propre / sale seront organisés pour ne pas se croiser.

**Les locaux de cuisine doivent être organisés sur le principe de la « marche en avant », dans le respect de la séparation des flux et la sectorisation des activités, avec des circuits clairs et lisibles, les plus courts possibles.**

Outre l'organisation rationnelle des différents locaux, le concepteur s'attachera à atténuer les effets induits de cette stricte sectorisation en **systematisant l'apport de lumière naturelle pour les locaux de**

**travail** (zone production, plonge batterie, laverie), en premier jour à chaque fois que c'est possible, et en favorisant les **vues d'un local à l'autre**.

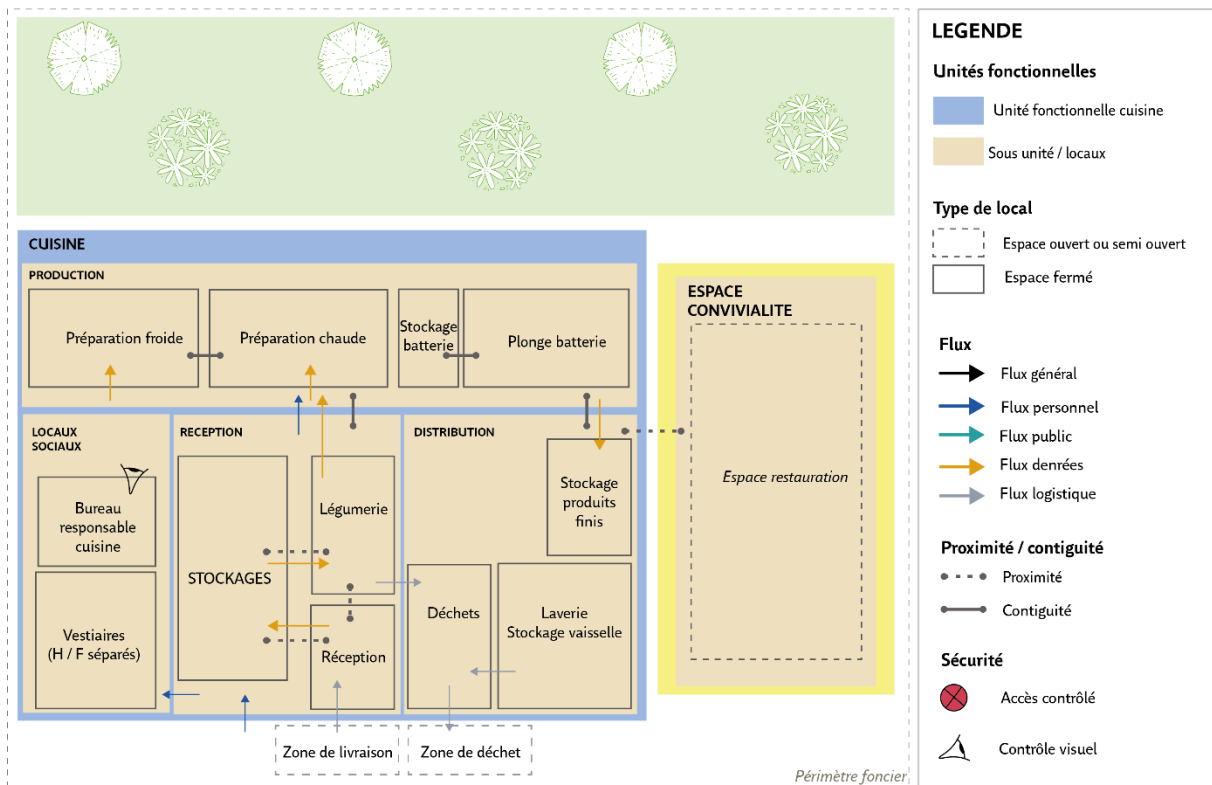
Pour faciliter l'entretien et les opérations de nettoyage, le plafond des locaux humides (plonge, local cuisson, local préparations froides, local déchets) sera de type cloison agroalimentaire. Le matériel sera performant, ergonomique et mobile.

Les notions d'éco-énergie et de durabilité sont également primordiales.

#### 6.4.2. Dimensionnement de l'entité

Fonctions et locaux	Capacité / postes						Surfaces dans Œuvres		
		Nb	Unit.	Surf.	ST	Total	Surface	ST	Total
<b>Espace cuisine</b>						<b>158</b>			<b>182</b>
<b>Réception</b>						<b>32</b>		<b>37</b>	
Réception		1	6	6			7		
<b>Stockage ambiant</b>									
Réserve épicerie		1	10	10			12		
Réserve matériel et entretien		1	8	8			9		
<b>Stockage froid</b>									
Réserve frigo		1	8	8			9		
<b>Production</b>						<b>58</b>		<b>67</b>	
<b>Fragilisation</b>									
Légumerie		1	10	10			12		
<b>Circulation</b>									
Circuit propre			pm						
<b>Fabrication</b>									
Préparations froides		1	15	15			17		
Préparations chaudes		1	18	18			21		
<b>Plonge batterie</b>									
Plonge batterie		1	10	10			12		
Stockage batterie		1	5	5			6		
<b>Distribution</b>						<b>34</b>		<b>39</b>	
<b>Distribution des repas</b>									
Stockage produits finis		1	6	6			7		
<b>Salle de restauration</b>									
Salle à manger		1	pm						
<b>Laverie vaisselle</b>									
Laverie		1	15	15			17		
Stockage vaisselle propre		1	5	5			6		
Local déchet		1	8	8			9		
<b>Locaux sociaux</b>						<b>34</b>		<b>39</b>	
<b>Tertiaire</b>									
Bureau responsable cuisine	2	1	18	18			21		
<b>Locaux support</b>									
Vestiaire / sanitaire (H/F séparé)	10	2	8	16			18		

### 6.4.3. Schéma fonctionnel



### 6.4.4. Description fonctionnelle

#### Réception

L'aire de livraison sera située en lien direct avec la réception.

#### Réception :

La **réception** communiquera directement avec l'aire de livraison par une porte à deux vantaux, étanche aux pollutions extérieures, anti-effraction, de passage utile 1,40 m mini.

Cette zone permettra la manutention, le contrôle, l'enregistrement et la mise en stockage des marchandises.

Elle dispose d'une balance de contrôle, de chariots et d'un pupitre inox avec tiroir pour matériel de contrôle de température.

Les conditions d'hygiène y seront très rigoureuses. Le sol sera parfaitement roulant pour le passage des transpalettes.

#### Stockage ambiant :

La **réserve épicerie** sera un local aveugle où la température n'excédera pas 20°C. Sa position sera de préférence Nord ou à l'Est et évitera les possible surchauffes dues au rayonnement solaire.

Elle sera positionnée à proximité du local de réception et en liaison directe avec la zone de distribution, via un circuit court. L'accès sera effectué par une porte à deux vantaux de 1,20 mini de passage utile.

La **réserve petits matériels et entretien** sera facilement accessible depuis le local de réception et aura une relation fonctionnelle aisée avec l'ensemble des locaux. Elle permet le stockage de matériel divers, ainsi que du matériel de cuisine réformé ou non et des produits d'entretien. Il s'agit d'un local aveugle mais bien ventilé. Il disposera d'une porte 1,20m de large avec un demi-vantail fixe.

### **Stockage froid :**

La **réserve frigo** sera composée de deux réfrigérateurs à grande capacité et d'un congélateur à grande capacité. La réserve devra être à température ambiante et sera aveugle. Un système de contrôle de température devra être prévu au sein du local.

## *Production*

### **Fragilisation :**

La **légumerie** est un espace tampon entre le secteur « brut » (stockages denrées alimentaires livrées) et le secteur « propre » :

- Y accèdent les produits bruts
- En sortent les produits propres, déconditionnés, lavés, épluchés,
- Les déchets issus de ces opérations sont évacués directement vers les locaux déchets.

Ce local est sectorisé en :

- Déboitage -déconditionnement : zone où seront réalisées les opérations de déconditionnement final (désinfection, déboitage, dessouvidage) et mise en bacs et sur échelles des denrées,
- Légumerie : zone où seront réalisées les opérations d'épluchage, lavage, essorage des produits terreux et frais bruts.

Ce local sert d'articulation entre la zone sale (stockage) et la zone propre (fabrication). L'ergonomie et l'organisation spatiale pour le respect des règles d'hygiène sont une propriété.

Ce local devra bénéficier de la lumière naturelle.

### **Circulation :**

La **circulation propre** dessert l'ensemble des locaux de transformation finale, à savoir la préparation froide et la préparation chaude depuis le local légumerie.

### **Fabrication :**

Le local **préparations froides** sera dédié à la production des entrées et desserts froids.

Y seront réalisés le tranchage des légumes, des viandes froides et charcuteries, le dressage en bacs, assiettes qui seront présentés sur les meubles de distribution froide.

La préparation et l'assemblage des entrées chaudes, quiches, pizzas, seront réalisés dans ce local.

Toutes les cuissons nécessaires à l'élaboration des entrées chaudes et certains desserts seront pour leur part réalisées dans le local préparations chaudes.

Le local sera refroidi à +10°C / +12°C. La lumière naturelle directe y est indispensable, avec traitement spécifiques des apports solaires (local refroidi).

### **Préparations chaudes :**

Les cuissons seront réalisées dans le local de **préparations chaudes**, à partir de cuiseurs multifonctions et de fours mixtes, complétés de plaques à induction et d'une plancha chrome.

Une zone de ce local sera équipée pour le refroidissement rapide des plats préparés à l'avance.

Le maintien en température et la liaison avec les postes de distribution chaude seront réalisés à l'aide de chariots de maintien en température à hygrométrie contrôlée.

La lumière naturelle directe y est indispensable.

### **Plonge batterie :**

L'ensemble des bacs et ustensiles utilisés pour la production et la distribution des repas sera traité dans le local **plonge batterie**, qui devra donc être en lien direct ou facile avec les locaux de production et de distribution.

Ce local sera équipé de matériels permettant de limiter les opérations de trempage des bacs avant lavage. Une zone du local sera dédiée au lavage des chariots utilisés en cuisine et en distribution.

Une fois traitée, la batterie propre sera entreposée dans le local **stockage batterie** (espace pour stockage chariots et rayonnage spécifique à la batterie).

## *Distribution*

### **Distribution des repas :**

Un local de **stockage produits finis** permettra le stockage temporaire des entrées et desserts avant distribution, ainsi que celui des plats cuisinés refroidis avant remise en température. Il devra être dimensionné de manière à pouvoir accueillir deux réfrigérateurs à grande capacité.

Ce local sera en lien direct avec les préparations froides et chaudes, et l'aire de distribution. Le local devra être à température ambiante et sera aveugle. Un système de contrôle de température devra être prévu au sein du local.

L'espace **comptoir** sera à l'interface de la cuisine et de la salle de restauration. Ouvert sur la salle de restauration, il aura une double fonction :

- Prise de la commande du plat du client et paiement
- Réception des plats préparés par l'équipe de la cuisine.

Le comptoir devra être suffisamment grand pour y retrouver :

- Un point d'eau,
- Un espace pour y stocker les bipeurs, accessible facilement,
- Un espace pour y poser les plats commandés.

### **Laverie vaisselle :**

La dépose se fera suivant le principe du tri participatif :

- Les clients procèdent au tri des déchets de leur plateau (déchets recyclables / déchets organiques),

- Puis ils déposent la vaisselle dans des casiers adaptés (4 casiers par couverts, assiette, verre et plateaux).

Dès qu'un casier est rempli, la personne passe la vaisselle au lave-vaisselle. En sortie de machine, la vaisselle sera chargée en chariots niveau constant.

Un local **stockage vaisselle propre** permettra le stockage en chariots de la vaisselle propre.

Les déchets recyclables et organiques récupérés au niveau de la laverie seront évacués dans le **local déchets**. Il sera séparé en deux locaux distincts :

- Déchets recyclables, à température ambiante, en lien direct avec la réception et facile avec le prétraitement, pour le stockage des emballages, films plastiques, cartons, boîtages,...
- Local biodéchets, refroidi à +10° / +12°C, en lien facile avec la légumerie, la plonge batterie et la laverie vaisselle, destiné au stockage des déchets putrescibles.

### *Locaux sociaux*

#### **Tertiaire :**

Il sera prévu un bureau double permettant d'accueillir deux postes de travail.

Ce bureau sera réservé au responsable cuisine et au chargé d'accompagnement. Le bureau devra avoir une visibilité sur la zone de production.

#### **Locaux support :**

Il devra être prévu un vestiaire incluant des sanitaires, hommes et femmes séparés pour une équipe de 10 personnes. Ces vestiaires devront permettre d'accueillir 10 vestiaires propre / sale équivalent au vêtement civil et vêtement de cuisine. Ils devront être positionnés, sans lumière naturelle et accessibles facilement en amont des locaux de production.

## **7. Tableau de surfaces programmées**

Voir en annexe du programme.