

CROUS DE NICE-TOULON

26 Route de Turin

06300 NICE

Procédure d'expertise des opérations immobilières

Réhabilitation du restaurant de l'Escarpe

à Toulon

Table des matières

| | | |
|------|---|----|
| 1. | Contextes, objectifs et projet retenu | 3 |
| 1.1. | Contexte de l'opération..... | 3 |
| a) | Contexte réglementaire | 3 |
| b) | Stratégies locales..... | 3 |
| c) | Stratégie du porteur de projet | 4 |
| 1.2. | Présentation générale de l'opération | 5 |
| a) | Localisation de l'opération | 5 |
| b) | Contexte urbanistique..... | 7 |
| c) | Echéance de l'opération envisagée..... | 7 |
| 1.3. | Objectifs du projet..... | 7 |
| 1.4. | Données juridiques..... | 7 |
| 2. | Situation actuelle..... | 7 |
| 3. | Présentation des différents scénarii étudiés..... | 8 |
| 3.1. | Les scénarii étudiés | 8 |
| 3.2. | Le scénario privilégié | 8 |
| a) | Présentation du projet et argumentaire | 8 |
| b) | Dimensionnement du projet | 11 |
| 3.3. | Procédures, risques, données financières, conduite du scénario privilégié | 11 |
| 3.4. | Coûts et Soutenabilité du projet | 11 |
| a) | Coûts du projet..... | 11 |
| b) | Déclaration de soutenabilité | 11 |
| 3.5. | Organisation de la conduite de projet..... | 11 |

1. Contextes, objectifs et projet retenu

Ce dossier d'expertise porte sur la réhabilitation du restaurant de l'Escarpe à Toulon dont la maîtrise d'ouvrage des travaux est portée par le Crous de Nice Toulon.

L'opération porte sur l'extension – réhabilitation du restaurant universitaire multi services l'ESCARPE – situé dans le bâtiment de l'UFR droit Porte d'Italie emportant également création d'un espace de vie étudiante. Le périmètre comprend les locaux de cuisine, l'espace de distribution et la salle à manger.

1.1. Contexte de l'opération

a) Contexte réglementaire

Le présent document constitue le dossier d'expertise relatif au projet dénommé « réhabilitation du restaurant l'Escarpe à Toulon ».

Ce dossier est constitué conformément à la procédure d'examen définie à la procédure d'expertise des opérations immobilières (circulaire du 16 juillet 2020 publiée au BO n°32 du 27 août 2020).

La procédure d'expertise décrite par la présente circulaire concerne toutes les opérations financées par des crédits du CPER.

Ce projet n'entre a priori pas dans le champ du dispositif de labellisation en raison de la nature de l'activité liée à la restauration qui n'est pas de l'immobilier majoritairement de bureau, d'enseignement ou de logement.

b) Stratégies locales

Contexte local notamment implantation des établissements d'enseignement supérieur :

L'Université de Toulon (UTLN) est un établissement pluridisciplinaire hors santé qui propose une centaine de formations.

Elle compte 15 laboratoires de recherche et neuf composantes : UFR Droit, UFR Lettres, Langues et Sciences Humaines, UFR Sciences Economiques et de Gestion, UFR Ingémédia, UFR Sciences et Techniques, UFR STAPS, IUT, IAE, Ecole d'ingénieurs Seatech.

En 2022-2023, 10 010 étudiants y étaient inscrits (hors CPGE), répartis sur les 4 sites de l'université : 6 303 étudiants à La Garde, 2 778 à Toulon, 399 à Draguignan et 530 à La Valette.

Le campus pluridisciplinaire historique se situe à La Garde alors que l'offre de formation sur la ville de Toulon tend à se développer.

Contexte local de l'offre de restauration à tarif social

Les deux départements du ressort du Crous, Alpes-Maritimes et Var sont caractérisés par une forte pression foncière ainsi que par une augmentation de la population étudiante de 10,8 % dans le Var et de 5,7% dans les Alpes Maritimes entre 2015/2016 et 2020/2021.

Historiquement, les étudiants venaient dans les RU pour accéder à un repas à tarif social composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à 3,30€, prix commun pour tous les étudiants. Ils consommaient dans les cafétérias des produits plus diversifiés permettant au Crous de générer un chiffre d'affaires plus conséquent.

En termes de fréquentation, depuis 2020 et la mise en place du repas à 1€, au lieu de 3,30€, pour les étudiants boursiers et les étudiants en situation de précarité, les habitudes de consommation des étudiants ont évolué. Il est constaté :

- une hausse nette des fréquentations dans les RU (+28% entre 2019 et 2023),
- une hausse des consommations pour une formule de repas à 1€ dans les cafétérias (+151% entre 2019 et 2023) et une diminution très nette du chiffre d'affaires sur les produits diversifiés (-23% entre 2019 et 2023).

Concernant la ville de Toulon :

A Toulon, le restaurant l'Escarpe est le seul point de restauration de la ville. Il est situé à l'intérieur du bâtiment de l'UFR de droit.

Ce point de vente est insuffisant pour répondre aux seuls besoins des étudiants en droit et il ne permet pas non plus de répondre à la demande des étudiants du bâtiment Pi de la porte d'Italie.

c) Stratégie du porteur de projet

Le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires (CROUS) de Nice-Toulon est un établissement public à caractère administratif, doté de la personnalité juridique et de l'autonomie financière, placé sous la tutelle du Ministère de l'Education nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

Le CROUS de Nice-Toulon gère et met en œuvre la politique définie par le conseil d'administration présidé par le Recteur délégué à l'enseignement supérieur, la recherche et l'innovation de la région académique Provenances Alpes Côte d'Azur.

Le CROUS de Nice-Toulon est constitué de services administratifs centraux à Nice et des différentes unités de restauration et d'hébergement situées à Nice, Cannes, Sophia Antipolis, La Garde et Toulon.

Le parc immobilier du CROUS se compose de 19 résidences universitaires (11 à Nice, 2 à Sophia Antipolis, 2 à Cannes, 3 à La Garde et 1 à Toulon), soit 4 740 logements et 4992 lits. Une 2^e résidence sera livrée début janvier 2024 à Toulon pour 200 logements et 200 lits supplémentaires. Il compte également 22 structures de restauration (7 restaurants et 15 cafétérias universitaires) réparties dans les Alpes-Maritimes et le Var.

Son objectif est de donner à tous les étudiants les mêmes chances d'accès et de réussite dans l'enseignement supérieur en accompagnant leur vie quotidienne.

Ces dernières années, le CROUS Nice-Toulon a financé de nombreuses réhabilitations de ses restaurants.

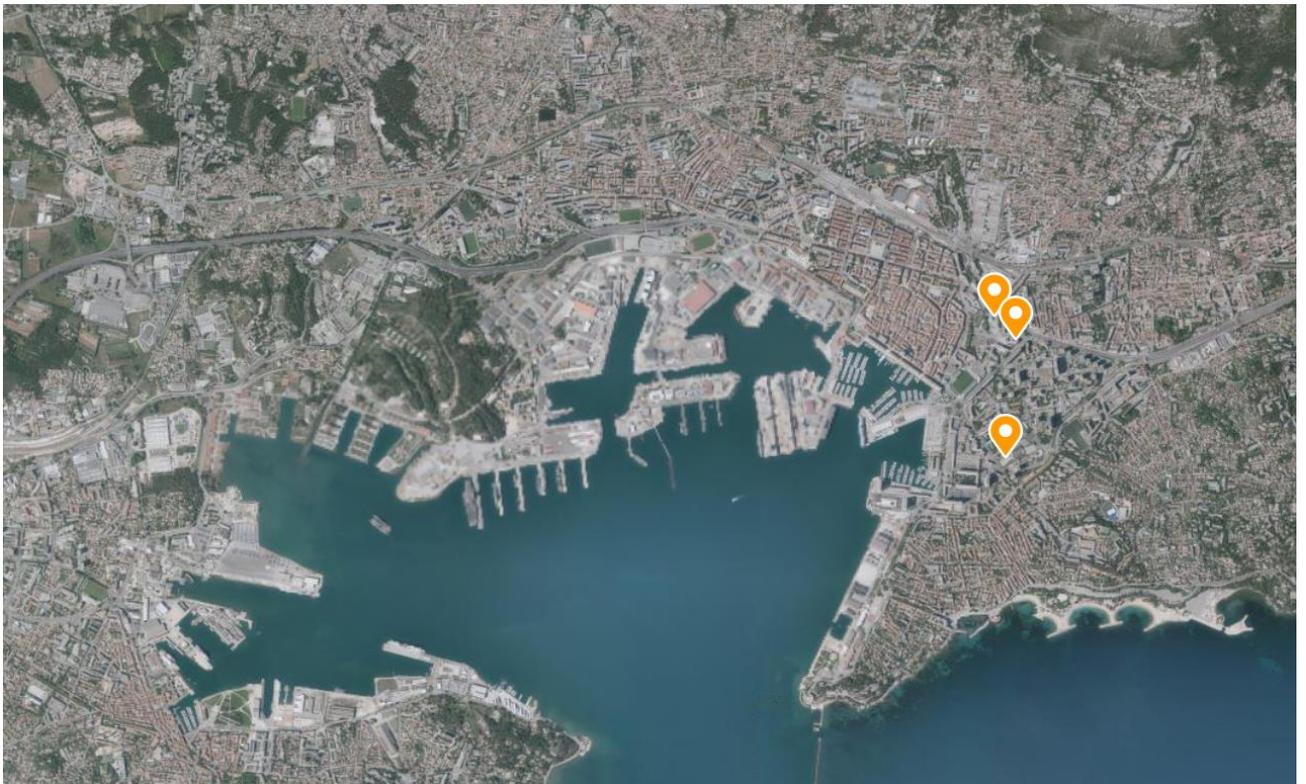
Le projet de l'Escarpe se situe dans la continuité de la politique de réhabilitation engagée sur les restaurants universitaires.

1.2. Présentation générale de l'opération

a) Localisation de l'opération

Le restaurant est situé dans le bâtiment de l'UFR de Droit.

Le Crous dispose d'une affectation des locaux par l'Etat.





UFR de droit



Escarpe



Pi



b) Contexte urbanistique

S'agissant d'une réhabilitation interne, le projet a fait l'objet d'une demande d'autorisation de construire, d'aménager ou de modifier un établissement recevant du public (ERP) en cours d'instruction.

c) Echéance de l'opération envisagée

La livraison est prévue pour fin août 2024. Les travaux seront réalisés pendant la période de fermeture estivale.

1.3. Objectifs du projet

Le projet devra permettre de d'offrir un meilleur service aux étudiants et d'améliorer :

- La zone de production,
- La capacité de la salle de restauration afin de réduire les files d'attente et d'offrir plus de places assises,
- La polyvalence de la salle de restauration en l'ouvrant à d'autres usages l'après-midi.

Plus précisément les enjeux sont :

1. Augmenter la capacité d'accueil du restaurant en gagnant de la place dans la cuisine ou les pièces annexes, dans la limite de ce qui est techniquement possible et en restant dans des coûts « raisonnables »,
2. Optimiser les locaux (ergonomie : espace de travail / circulation/ marche en avant...), et les équipements selon les besoins. :
 - Extension des zones de stockages froid et sec,
 - Création d'un local poubelle réfrigérée,
 - Remplacement d'équipements de production anciens, énergivores et sujets à des pannes,
 - Amélioration de la zone préparation froide.

1.4. Données juridiques

L'opération est portée par le Crous de Nice Toulon en maîtrise d'ouvrage directe avec l'assistance d'un maître d'œuvre.

2. Situation actuelle

Le restaurant est composé d'une partie dédiée à la restauration traditionnelle et d'une autre proposant une offre de type cafétéria (sandwichs, salades etc).

Il se décompose en :

- Des locaux de cuisine (locaux du personnel et administratif, réserves, production)
- surface indicative : 240,03 m²
- la laverie vaisselle de 27,72 m² déportée dans la salle à manger
- Un espace de distribution (self-service) réaménagé en 2014 d'une surface indicative de 93,56 m²
- Une salle à manger, réaménagée en 2014, avec une capacité d'accueil de 104 places assises d'une surface indicative de 177,80 m²
- Un espace lounge de 17 places assises.

- Un espace cafétéria, créé en 2015 en extension sur la terrasse du restaurant, avec un comptoir de vente et une capacité d'accueil de 61 places assises d'une surface indicative de 110m².

Le nombre total de places assises existantes est de 182.

3. Présentation des différents scénarii étudiés

3.1. Les scénarii étudiés

Les espaces étant contraints, une étude de faisabilité a été lancée afin de déterminer les aménagements qui pourraient être réalisés pour réhabiliter le restaurant et en accroître le nombre de places.

Un marché de maîtrise d'œuvre a produit un projet, objet du futur marché de travaux.

3.2. Le scénario privilégié

a) Présentation du projet et argumentaire

A travers ce projet, le Crous vise les enjeux suivants :

- Remettre à niveau les équipements de cuisine vieillissants et énergivores,
 - * Dans les zones légumerie, décartonnage, réserve sèche : conservation du mobilier existant.
 - * Dans la zone préparation froide : conservation du mobilier inox et remplacement de la table armoire réfrigérée et de la réfrigération du local.
 - * Dans la zone stockage froid : remplacement des chambres froides positive et surgelée et création d'un sas réfrigéré.
 - * Dans la zone cuisson : réutilisation d'une partie des équipements existants, remplacement de la table du chef et du poste de lavage. Implantation de deux nouvelles sauteuses gaz, d'un piano deux feux et de deux friteuses.
 - * Dans la zone plonge : conservation de l'existant et création d'un lave batterie.
 - * Dans la zone distribution : réutilisation d'une partie des équipements existants avec création de deux bains marie (4 bacs et 6 bacs), et d'une vitrine réfrigérée pour la présentation des entrées froides. Adaptation des éléments de caisses existants.
- Faciliter le respect des normes HACCP en améliorant les circuits de marche en avant :
 - * Création du local déchets containers,
 - * Création d'un lave batterie dans la zone plonge afin d'optimiser l'hygiène en évitant la traversée de la zone restaurant pour atteindre la zone « Laverie ».
 - * Création d'un SAS entre les chambres froides positives et négatives pour la conservation de la chaîne du froid.

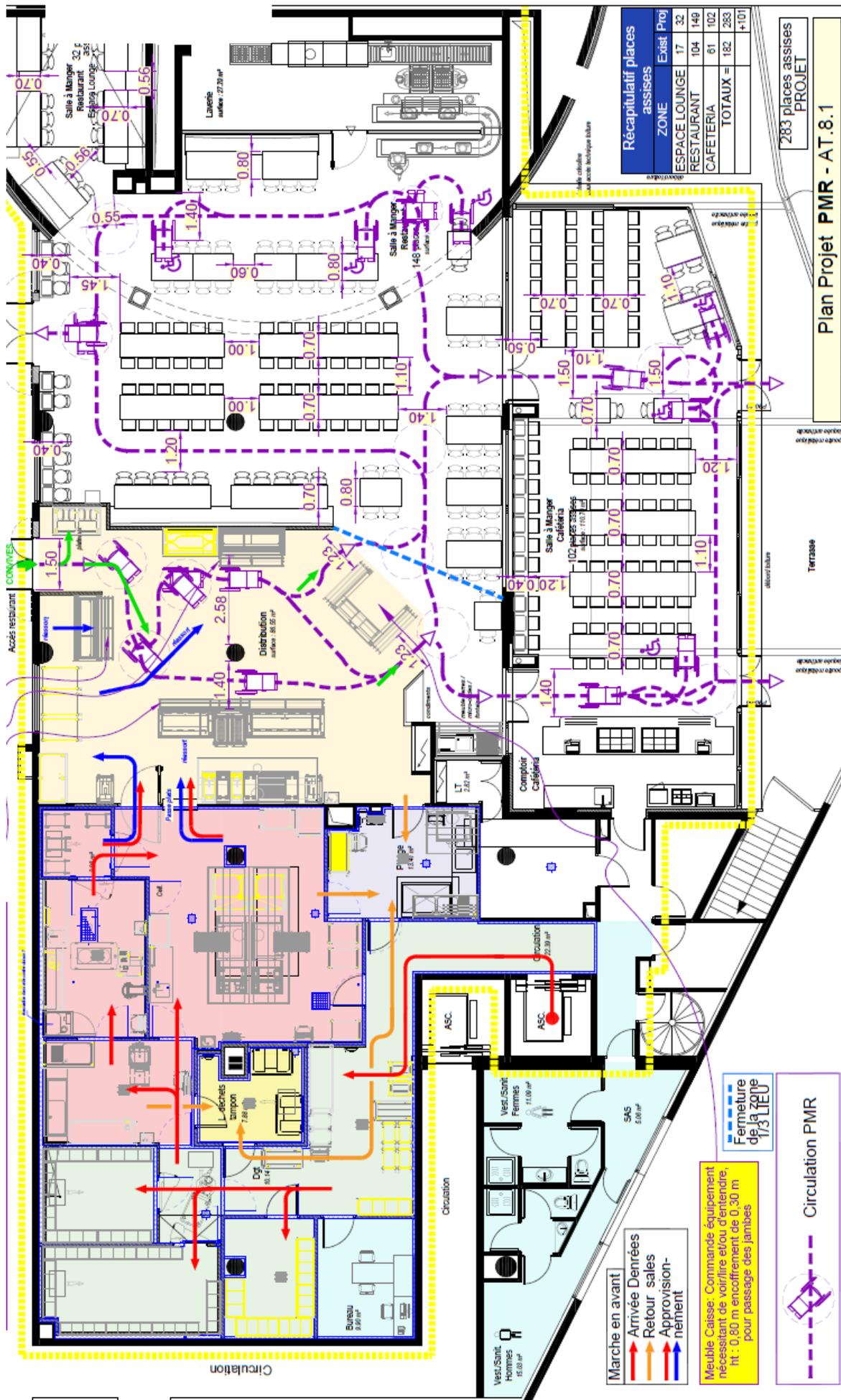
- Augmenter le nombre de places assises pour accompagner l'augmentation de la fréquentation,

* Création de 45 places assises dans la salle de restaurant, de 15 places assises dans l'espace lounge et de 41 places assises dans la cafétéria par la suppression des mange debout, la densification, la disposition des tables et l'optimisation de leur dimensionnement.

- Permettre l'utilisation de la salle à manger en tiers lieu par les étudiants à partir de 14h30.

* Sécurisation des espaces par la mise en place d'un volet roulant entre les zones distribution et tiers lieux.

* Redéfinition des sorties de secours et systèmes de sécurités incendie avec renvoie sur le poste de sécurité incendie de l'université.



| Récapitulatif places assises | | |
|------------------------------|------------|------------|
| ZONE | Exist | Proj |
| ESPACE LOUNGE | 17 | 32 |
| RESTAURANT | 104 | 149 |
| CAFETERIA | 61 | 102 |
| TOTAUX = | 182 | 283 |
| | | +101 |

283 places assises
PROJET

Plan Projet PMR - AT.8.1

- Marche en avant
- Arrivée Dentrées
- Retour sales
- Approvisionnement

Meuble Caisse: Commande équipement nécessitant de voir/lire, effou d'entendre, ht: 0.80 m encoffrement de 0.30 m pour passage des jambes

Fermeture de la zone 173 LIEU

Circulation PMR



Terrasse

Accessibilité

b) Dimensionnement du projet

• Services présents concernés par le projet :

Le bâtiment comporte un unique bureau dédié au responsable de site. Il n'y aura pas d'autres services administratifs.

3.3. Procédures, risques, données financières, conduite du scénario privilégié

Il s'agit de travaux de réhabilitation réalisés en type loi MOP. Un maître d'œuvre a déjà été désigné et le marché travaux va être lancé en parallèle de l'instruction du présent dossier d'expertise afin de pouvoir les réaliser pendant la période de fermeture estivale.

3.4. Coûts et Soutenabilité du projet

a) Coûts du projet

Le projet est évalué à 755 000 euros.

Ce projet a pu recueillir des financements de la Région et de la Métropole Toulon Provence Méditerranée dans le cadre du CPER pour un montant de 500 000 €. Une demande de financement a été faite au Crous à hauteur de 200 000 €. Le Crous financera sur fond propre le montant restant.

b) Déclaration de soutenabilité

Une prévision d'augmentation du chiffre d'affaires de 50 000 euros annuel est envisagée après les travaux.

En effet, la progression du nombre de places assises (+101) devrait permettre à davantage d'étudiants de se restaurer au sein de l'Escarpe.

3.5. Organisation de la conduite de projet

Le projet bénéficie de l'accompagnement d'un maître d'œuvre.

Il est suivi par le chef du service projets et travaux du Crous et par un agent dédié au sein du service de la commande publique.

3.6. Planning prévisionnel de l'opération

-

Le calendrier prévisionnel est le suivant :

- Date de début des travaux : à partir du 2^{ème} trimestre 2024
- Date achèvement des travaux : août 2024
- Date d'ouverture : septembre 2024