



RESTAURATION A LA CITE CE SERA EN 2025 !

Le mardi 10 septembre à 10h sur la « coque » du restaurant de la cité, la préfecture a réuni les représentants du personnel et de l'administration pour un point d'information sur la mise en place du RIA (Restaurant Inter Administration).

Romain Dehédin (chef de projet) et Anne Boidin (responsable restauration) étaient les représentants de la préfecture. DOM Architecte (maitrise d'oeuvre) était également présent.

Un raté dès le départ ...

Sans rentrer forcément dans le détail, les écueils d'aujourd'hui sont des conséquences de la non intégration du restaurant dans le cahier des charges de Bouygues construction dès le début du projet de la cité. Du coup Bouygues a livré une « coque » vide sans prendre en compte un certains nombres d'éléments de contexte sur la conception d'un RIA : connexion au réseau, gestion des flux des usagers, périmètre de circulation des denrées et des déchets, réduction de l'espace de 60 m²,

Le calendrier ...

Tous les lots du marché ont été fructueux. Nous sommes dans l'attente des signatures du préfet de la Somme et des responsables de la région. Les premières réunions de chantier devraient se tenir d'ici la fin septembre.

La durée des travaux sera de 5 mois. On peut donc espérer une ouverture du restaurant courant mars 2025.

Les travaux seront en grande partie localisés dans la « coque » du restaurant sauf par exemple pour la connexion au réseau d'eau. Les nuisances devraient donc être limitées pour les agents, elles seront signalées éventuellement en amont. Une cloison « provisoire » sera installée derrière l'accueil pour sécuriser le chantier et réduire la diffusion du bruit et des poussières. La préfecture réfléchit d'ailleurs à un système pérenne pour délimiter l'accueil du restaurant (bruits, odeurs,...).

Quelques coûts ...

Entièrement financé par l'état : les travaux (1,5 millions d'€), le matériel de cuisine (900000€), le mobilier (200000€), gestion (140000€).

La capacité ...

Elle a été établie sur un potentiel de 1500 agents (les 3 bâtiments de la cité + la DDTM + la DREETS). Statistiquement, 30 % des agents fréquentent la restauration collective lorsqu'elle est implantée sur leur site. On arrive donc sur une offre de 500 repas / jour.

Pour atteindre cet objectif, sur la base de deux services le midi sur la plage horaire 11h30-14h00, le nombre de places assises à l'intérieur sera de 207 (il manque les fameux 60 m² « oubliés » par Bouygues) et de 40 places à l'extérieur sur la terrasse du patio .

Au regard du nombre non optimal de places (414 au lieu de 500), il serait mis en place un dispositif de plat à emporter dans des frigos connectés qui seront installés dans une salle de coworking du rez de chaussée du bâtiment B. Cette organisation est malgré tout à l'arbitrage de la région et donc sous réserve de financement. On sent une certaine « frilosité » pour ce mode de restauration qui n'a encore jamais été déployée dans une cité administrative. Dans un monde merveilleux, les frigos connectés pourraient être opérationnels d'ici fin 2024 sur réservation.

Le « concept » ...

Présenté par DOM architecte : éviter le look « cantine ». Ce devrait être un lieu attractif avec des espaces variés (collectifs, intimistes, cloisonnés), du mobilier avec des formes différentes, des îlots de revêtements en flotex (moquette adaptée à la restauration), des rideaux et des cloisons pour limiter les bruits.

L'organisation ...

L'accès se fera forcément par le hall d'accueil du bâtiment B et donc impossible via la porte du couloir qui relie les bâtiments A et B au rez-de-chaussée. Un ascenseur pour les personnes à mobilité réduite est disponible dans le hall. Les badges d'accès des collègues extérieurs aux bâtiments A ou B seront programmés ou fournis pour accéder à la cité sur la plage méridienne. La sortie pourra se faire via le patio derrière l'accueil.

La chaîne de restauration est organisée sur le mode « FLUNCH » : en self on se sert pour l'entrée et le dessert, on choisit son plat, on passe à la caisse, on va s'installer puis on va chercher son plat chaud sur des îlots dédiés.

Une cafétéria sera installée derrière le patio avec une capacité de 90 personnes. Elle ne sera pas ouverte le matin pour le petit déjeuner.

A cause du manque de réflexion dès le départ avec le « raté Bouygues », les flux d'utilisateurs pourraient être assez compliqués : entrée, sortie, cafétéria, dépose plat, tri des déchets,... De plus, le même couloir reliant le A et B servira de zone de circulation des produits frais et des déchets et sera donc dans une zone de passage des agents. Par contre, bonne nouvelle, l'ensemble des déchets sera collecté chaque jour par la société « les recyclettes ».

Le prestataire et le tarif ...

Le choix du prestataire n'est pas encore fait. Il y a 3 candidats dont 1 entreprise d'insertion professionnelle. La gestion directe a été abandonnée face à la complexité de ce mode d'organisation. Le choix final sera fait par l'AGRIA (Association de Gestion du RIA). Aucun tarif ne peut être communiqué actuellement, il dépendra du prestataire retenu et de la fréquentation du RIA. La volonté est d'utiliser le maximum de produits frais en circuit court. Le niveau de respect de la loi EGALIM peut impacter le tarif. L'objectif affiché est de tendre vers le tarif pratiqué au restaurant financier du CFP Rollin.

Pour info, lorsque le restaurant sera ouvert, l'AGRIA « temporaire » sera dissoute. Des élections auront lieu pour constituer un nouveau bureau de l'AGRIA. Il sera fait appel aux bonnes volontés.



Points divers ...

Le sujet des distributeurs de boissons chaudes et froides au rez-de-chaussée pourrait avancer en octobre si les financements sont débloqués avec priorité aux bâtiments A-B pour 2025. Dans le bâtiment C, l'ENFIP installée au rez de chaussée ne dispose d'aucun local pour « l'accueil café » des stagiaires. Pour palier ce « raté », la société AGILE confirme l'installation d'une tisanerie pour l'ENFIP d'ici fin septembre.

Réseau mobile : les travaux pour des antennes relais arrivent à leur terme pour un coût d'1 million d'€, même punition pour la cité de Lille, 2 fois plus grande, donc coût 2 millions d'€. Le WIFI va bientôt être déployé dans toute la cité.

Règlement intérieur de la cité : il est coconstruction avec les directions des 14 administrations. Suspense sur la consultation des représentants du personnel ?

« **Conseil de site** » : sur la demande des organisations syndicales de mise en place d'une instance de dialogue officielle inter administration avec les représentants du personnel pour débattre des dossiers transverses de la cité, si le représentant de la préfecture (Romain Dehédin) la juge comme très pertinente, nous attendons toujours des décisions concrètes de la préfecture.

Locaux syndicaux par confédération au bâtiment C : une réunion devrait avoir lieu d'ici quelques semaines pour examiner les modalités d'attribution, les besoins des organisations syndicales (mobilier, informatique, ...).