

Réaménagement du restaurant universitaire Bullier

Dossier d'expertise
Février 2026

Sommaire

1	CONTEXTE DE L'OPERATION	4
1.1	PRESENTATION DES OBJECTIFS	4
1.1.1	<i>Création d'une unité centrale de production</i>	4
1.1.2	<i>Maximisation du nombre de places assises</i>	4
1.1.3	<i>Conformité et optimisation énergétique</i>	4
1.1.4	<i>Optimisation fonctionnelle et amélioration du confort d'usage</i>	5
1.1.5	<i>Conformité réglementaire et sécurité</i>	5
1.1.6	<i>Qualité d'ambiance, confort et satisfaction des usagers</i>	5
1.1.7	<i>Maitrise budgétaire et durabilité de l'investissement</i>	5
1.2	PRESENTATION DE LA MAITRISE D'OUVRAGE	5
1.2.1	<i>Le CROUS de Paris</i>	5
1.2.2	<i>Les interlocuteurs du projet</i>	6
1.3	PRESENTATION DU SITE DE PROJET	7
1.3.1	<i>Localisation et usage</i>	7
1.3.2	<i>Emprise dédiée au projet du CROUS</i>	8
1.3.3	<i>Éléments principaux du PLU bioclimatique</i>	8
1.3.4	<i>Synthèse de l'analyse de site</i>	9
1.4	BESOINS ET ORIENTATIONS DE LA MAITRISE D'OUVRAGE	10
2	PRESENTATION DU SCENARIO RETENU	12
2.1	LE CHOIX DU SCENARIO	12
2.1.1	<i>Description du scénario retenu</i>	12
2.2	PROCEDURE, RISQUES, DONNEES FINANCIERES, CONDUITE DU SCENARIO RETENU	16
2.2.1	<i>Choix du mode de réalisation et procédure</i>	16
2.2.2	<i>Analyse des risques</i>	16
2.3	COUTS ET SOUTENABILITE DU PROJET	188
2.4	PLANNING PREVISIONNEL DE L'OPERATION	189

PREAMBULE

Le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS) pilote un projet de réhabilitation complète des restaurants universitaire et administratif Bullier, situé au 39 avenue Georges Bernanos à Paris, afin de répondre aux enjeux d'optimisation énergétique, de mise en conformité réglementaire, et d'amélioration du confort pour ses usagers (étudiants, personnel, et visiteurs).

Le bâtiment, construit en 1960, souffre de problèmes structurels, de problèmes d'hygiène et de sécurité, de vétusté (notamment des sols), et d'obsolescence du réseau technique. Le CROUS souhaite donc réhabiliter cette partie du bâtiment pour réduire les coûts d'exploitation, moderniser les installations et proposer des espaces fonctionnels.

L'opération de réhabilitation menée par le CROUS de Paris, s'inscrit dans une démarche globale d'amélioration du service de restauration étudiante et de modernisation du patrimoine immobilier universitaire.

Les études préalables ont permis d'établir un programme technique détaillé, répondant aux enjeux et objectifs que visent la maîtrise d'ouvrage, à savoir :

- Création d'une unité centrale de production, permettant l'export de repas vers d'autres points de distribution du CROUS ;
- Maximisation du nombre de repas servis sur place et du nombre de places assises ;
- Performance et optimisation énergétique du bâtiment ;
- Optimisation fonctionnelle et amélioration du confort d'usage ;
- Conformité réglementaire et sécurité ;
- Qualité d'ambiance, confort et satisfaction des usagers ;
- Maîtrise budgétaire et durabilité de l'investissement.

Au-delà de la simple réhabilitation technique, cette opération a pour objectif global de repositionner le restaurant Bullier comme un pôle de référence de la restauration universitaire parisienne, conciliant exigence de service public, responsabilité environnementale, et exemplarité en matière de conception et de gestion énergétique.

Le financement de l'opération repose sur :

- Contractualisation Cnous : 84,62%
- Ville de Paris : 15,38%

L'enveloppe prévisionnelle est estimée à 6,5 M€ TTC, toutes dépenses confondues.

Ce dossier abordera successivement :

- Le contexte de l'opération, avec présentation des objectifs du projet et du site ;
- L'identification de la maîtrise d'ouvrage et de la procédure de réalisation du projet ;
- La présentation du scénario retenu et les éléments le constituant ;
- Un budget prévisionnel détaillé ;
- Un calendrier prévisionnel.

1 CONTEXTE DE L'OPERATION

1.1 PRESENTATION DES OBJECTIFS

Dans le cadre du réaménagement des restaurants universitaire et administratif Bullier, la maîtrise d'ouvrage affirme une ambition à la fois fonctionnelle, technique et stratégique, visant à adapter durablement l'équipement aux besoins actuels et futurs du CROUS.

Le projet poursuit d'abord un objectif structurant de création d'une unité centrale de production, capable non seulement d'assurer la production des repas sur site, mais également d'en permettre l'export vers d'autres points de distribution, renforçant ainsi l'efficacité du réseau.

Cette évolution s'accompagne de la volonté de maximiser le nombre de repas servis sur place, en optimisant les flux, les capacités d'accueil et l'organisation des espaces. Parallèlement, l'opération intègre une exigence forte de performance et d'optimisation énergétique, traduisant l'engagement en faveur de la sobriété et de la réduction des charges d'exploitation. L'amélioration de l'efficacité fonctionnelle et du confort d'usage constitue également un axe majeur, avec une attention particulière portée à la lisibilité des parcours, à l'ergonomie des espaces et aux conditions de travail des personnels.

Le projet veille en outre au strict respect des conformités réglementaires et des exigences de sécurité, garantissant la pérennité de l'équipement.

Enfin, la recherche d'une qualité d'ambiance propice au bien-être des usagers, conjuguée à une maîtrise budgétaire rigoureuse et à la durabilité de l'investissement, inscrit l'opération dans une démarche globale, responsable et pérenne.

Les objectifs de cette opération sont détaillés ci-après :

1.1.1 CREATION D'UNE UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

La création d'une unité centrale de production constitue un levier stratégique majeur pour renforcer l'organisation et la performance du réseau de restauration du CROUS. Dimensionnée pour une capacité cible de 4 000 repas par jour, dont 2 500 destinés à l'export vers d'autres points de distribution, cette unité permettra de mutualiser les moyens humains et techniques, d'optimiser les processus de fabrication et de garantir une homogénéité qualitative sur l'ensemble des sites desservis. La centralisation de la production favorisera une meilleure maîtrise des approvisionnements, une rationalisation des flux logistiques et une optimisation des coûts d'exploitation, tout en offrant une plus grande souplesse d'adaptation aux variations de fréquentation.

1.1.2 MAXIMISATION DU NOMBRE DE PLACES ASSISES

La maximisation du nombre de places assises constitue un enjeu essentiel pour répondre à la fréquentation croissante des restaurants universitaires et anticiper l'évolution des besoins à court et moyen terme. L'objectif est d'adapter la capacité d'accueil du site afin d'absorber une demande accrue de repas sur place, notamment dans la perspective de la mise en œuvre de la mesure gouvernementale instaurant le repas à 1 € à compter du 1er mai 2026, susceptible d'entraîner une augmentation significative de la fréquentation. Cette démarche implique une optimisation fine des surfaces disponibles, une rationalisation des circulations et une organisation repensée des espaces de restauration afin d'améliorer la rotation des usagers tout en garantissant leur confort.

1.1.3 CONFORMITE ET OPTIMISATION ENERGETIQUE

L'objectif est de supprimer l'usage du gaz, de rénover l'ensemble des réseaux électriques, de moderniser les systèmes de ventilation et de rénover l'étanchéité du bâtiment. La réhabilitation devra permettre

d'atteindre un niveau de performance énergétique compatible avec les ambitions environnementales du CROUS, tout en réduisant les coûts d'exploitation et de maintenance.

1.1.4 OPTIMISATION FONCTIONNELLE ET AMELIORATION DU CONFORT D'USAGE

Le projet vise à repenser la distribution spatiale du bâtiment afin de créer une zone de production centralisée dans les niveaux inférieurs (RDC bas et sous-sol) au service des restaurants situés aux niveaux supérieurs et de plusieurs points de vente extérieurs du CROUS. Les espaces de restauration des étages supérieurs seront modernisés pour offrir un cadre convivial, ergonomique et adapté aux flux des usagers, tout en augmentant le nombre de places assises disponibles.

1.1.5 CONFORMITE REGLEMENTAIRE ET SECURITE

L'ensemble des installations devra être remis en conformité avec les réglementations en vigueur : sécurité incendie, accessibilité PMR, normes HACCP et hygiène alimentaire, ainsi que les prescriptions liées aux établissements recevant du public (ERP).

1.1.6 QUALITE D'AMBIANCE, CONFORT ET SATISFACTION DES USAGERS

La réhabilitation vise également à améliorer les conditions de confort sensoriel dans les espaces de restauration : qualité de l'éclairage, ambiance acoustique, traitement des revêtements, et mise en valeur architecturale des volumes. Ces interventions contribueront à une meilleure expérience usager et à une image renouvelée des restaurants universitaires du CROUS.

1.1.7 MAITRISE BUDGETAIRE ET DURABILITE DE L'INVESTISSEMENT

Le projet doit être conduit dans le respect de l'enveloppe financière stricte, avec une planification maîtrisée compatible avec le calendrier d'une année universitaire. Le dimensionnement des installations et des matériaux devra privilégier la pérennité, la facilité d'entretien et la réduction des coûts d'exploitation sur le long terme.

1.2 PRESENTATION DE LA MAITRISE D'OUVRAGE

1.2.1 LE CROUS DE PARIS

Le CROUS de Paris fait partie du réseau national des CROUS. Ces établissements publics créés en 1955 et placés sous la tutelle du Ministère de l'Enseignement supérieur et de la recherche sont fédérés au sein d'un réseau dénommé "Les CROUS", qui comprend 26 centres régionaux répartis par académie, et un centre national (le CNOUS).

Bourses, logement, restauration, accompagnement social, accès à la culture, etc. : œuvrant dans différents domaines, le rôle du CROUS de Paris est d'améliorer au quotidien les conditions de vie et d'accueil de tous les étudiants, pour leur garantir les meilleures chances de réussite tout au long de leurs études.

Pour ce faire, le CROUS de Paris travaille en collaboration étroite avec les acteurs locaux de la vie étudiante et de campus que sont les universités parisiennes et les grandes écoles, le Rectorat de région académique Ile-de-France, la Région Ile-de-France et la Ville de Paris. Couvrant le territoire de l'académie de Paris, il se déploie sur de nombreux sites au sein de la capitale : 85 résidences, 76 points de restauration, 12 antennes sociales décentralisées dans les grands établissements d'enseignement supérieur.

Privilégiant une approche globale de la vie étudiante, il dispose également d'un centre culturel, d'une galerie d'art et d'un centre sportif universitaire.

Cet acteur universitaire expérimenté est ainsi tout désigné pour le projet de réaménagement des restaurants universitaire et administratif, objet du présent dossier, dont il assure la maîtrise d'ouvrage.

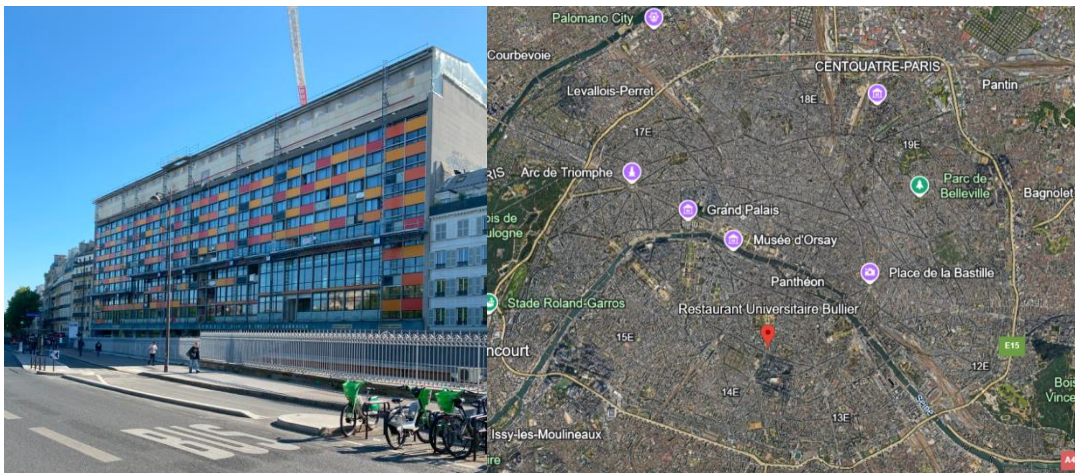
1.2.2 LES INTERLOCUTEURS DU PROJET

Maitrise d'ouvrage	CROUS de Paris 39 avenue Georges Bernanos, 75005 PARIS
<i>Coordinateur d'opération</i>	Laurent GAUFFRE Chargé de mission sur le suivi et la coordination des projets du CROUS Paris Tel : 06 45 64 20 41 Mail : laurent.gauffre@crous-paris.fr
<i>Suivi d'opération</i>	Cécile EMERY Mail : cecile.emery@crous-paris.fr
AMO	Myriam HUGOT – Inca Business Tel : 06 80 11 63 58 Mail : myriam.hugot@inca.business
Faisabilité / Programmation	Groupe IMING 41 rue Perier, 92120 MONTROUGE
MOE	En cours de désignation (03/03/2026)

1.3 PRESENTATION DU SITE DE PROJET

1.3.1 LOCALISATION ET USAGE

Le site de projet se situe au 39 avenue Georges Bernanos, dans le 5^e arrondissement de Paris. Situé dans le quartier historique du Val-de-Grâce, le bâtiment s'insère dans un tissu urbain mêlant logements et équipements culturels autour de l'avenue Georges-Bernanos, en bordure de la gare RER Port-Royal et à proximité des boulevards Saint-Michel et de Port-Royal, ce qui lui confère un emplacement stratégique.



Construit en 1960 dans un style moderne par les architectes André Lacoste et Georges Popesco pour l'Université de Paris, il occupe l'emplacement de l'ancien Bal Bullier, célèbre salle de danse et de divertissement fermée depuis 1940. Baptisé ensuite Centre Jean Sarrailh en mémoire d'un recteur de l'académie de Paris, l'ensemble immobilier a été pensé pour répondre aux besoins de la vie universitaire.

Aujourd'hui, il abrite principalement des fonctions liées à la vie étudiante gérées par le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires (CROUS), telles que des locaux administratifs, une résidence étudiante de 185 logements, un centre sportif universitaire de 10 000m² et les restaurants universitaire et administratif, objets de ce document.

Le bâtiment se développe sur 16 niveaux (R+9 et sous-sol) et représente une surface d'environ 21 000m² de SHON (surface hors œuvre nette).

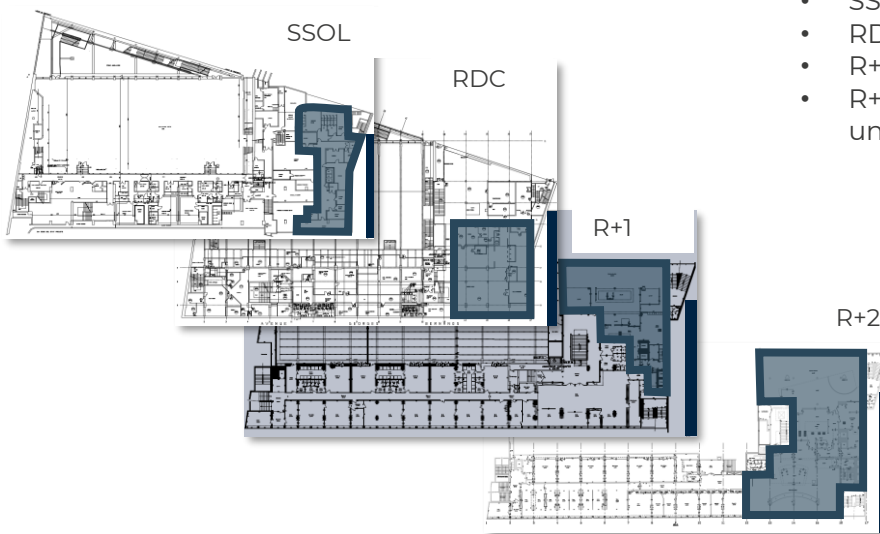


1.3.2 EMPRISE DEDIEE AU PROJET DU CROUS

Le périmètre de travaux porte sur les restaurants universitaire et administratif, répartis sur 4 niveaux du bâtiment : sous-sol, RDC bas, R+1 et R+2. L'emprise du projet est représentée sur les plans ci-après. Cette dernière représente une surface totale de plancher d'environ 1840 m².

Niveaux concernés et utilisation actuelle :

- SSOL : Stockage cuisine et locaux sociaux
- RDC bas : Cuisine annexe
- R+1 : Restaurant administratif et plonge
- R+2 : Production cuisine, restaurant universitaire et plonge



1.3.3 ÉLÉMENTS PRINCIPAUX DU PLU BIOCLIMATIQUE

Le document d'urbanisme applicable est Le Plan Local d'Urbanisme bioclimatique (PLUb) de Paris, approuvé le 20 novembre 2024. Le PLUb fixe les orientations d'aménagement pour adapter la ville aux enjeux climatiques et améliorer le cadre de vie.

Il s'applique à tout Paris, sauf aux Sites Patrimoniaux Remarquables du Marais et du 7^e arrondissement, régis par des Plans de Sauvegarde et de Mise en Valeur (PSMV) visant à préserver et valoriser leur identité.

Il appartient aux équipes de maîtrise d'œuvre de s'assurer de prendre en compte le bon document au moment de leurs études. L'ensemble des pièces du PLU de Paris sont téléchargeables sur le site : <https://regles-urbanisme.paris.fr/plu-bioclimatique/>

Le projet prévoit d'intervenir dans les 4 niveaux occupés par les zones de restauration. Les interventions se limiteront à des interventions à l'intérieur du bâtiment et n'impacteront pas l'enveloppe et les espaces extérieurs à l'exception des éventuels ajouts d'extraction en toiture.

Le projet de réhabilitation des restaurants sera donc concerné par l'article UG.5.2 Conception bioclimatique et performances environnementales, dispositions applicables aux interventions sur les constructions existantes du tome 1 du règlement du PLU bioclimatique.

Qualité bioclimatique

- Les interventions sur les constructions existantes doivent concourir à l'amélioration des performances énergétiques et de leurs qualités bioclimatiques ;

- Les matériaux utilisés, notamment les matériaux d'isolation thermique et acoustique, doivent garantir la salubrité et la pérennité des constructions. Ils doivent être compatibles avec la nature et les caractéristiques des matériaux existants ;
- Les dispositifs existants assurant une ventilation naturelle des locaux (courettes, baies ouvrant sur les cours et courettes, conduits et souches de cheminées, locaux traversants, caves, celliers...) doivent être conservés ou adaptés.

Confort d'été

- Le confort d'été doit être recherché prioritairement au moyen de dispositifs passifs. Le cas échéant, le recours complémentaire à un système de production de froid doit intervenir prioritairement par raccordement au réseau de froid urbain

Carbone

- Toute construction doit recourir à des matériaux de réemploi, recyclés, renouvelables, recyclables, matériaux biosourcés ou géosourcés. Leur utilisation doit en outre être privilégiée.

1.3.4 SYNTHÈSE DE L'ANALYSE DE SITE

1.3.4.1 Risques naturels

Inondations

Le site est situé dans un territoire à risque important d'inondation (TRI), mais en dehors du périmètre du Plan de Prévention des Risques d'Inondation (PPRI).

L'aléa principal est lié aux crues à débordement lent de la Seine.

Mouvements de terrain – anciennes carrières

Le site est directement concerné par un risque de mouvements de terrain, étant soumis au Plan de Prévention des Risques naturels (PPRn) Mouvement de terrain R111.3 - Anciennes carrières.

L'arrêté inter-préfectoral du 18/03/1991 définit les zones concernées.

Séismes

L'exposition sismique du site est très faible et il n'est pas soumis à un PPRN Séismes.

Radon

Le potentiel radon du site est faible, ce qui limite les risques sanitaires liés à ce gaz.

Retrait et gonflement des sols argileux

Le site n'est pas exposé à ce phénomène.

1.3.4.2 Risques technologiques

Pollution des sols

32 anciens sites industriels ou activités de service se situent à moins de 500 m du site de projet. Dans le cadre de travaux plus impactants, une étude géotechnique confirmera ou non la présence de poches de pollution.

Installations industrielles classées (ICPE)

Aucune ICPE n'a été recensée à proximité du site.

Canalisations de transport de matières dangereuses

Aucune canalisation de matières dangereuses n'a été recensée à proximité du site.

1.3.4.3 Contraintes du site

Non-conformités techniques :

- Problèmes d'étanchéité et dégradations importantes des sols ;
- Vétusté des locaux de production et des laveries ;
- Réseaux et gaines techniques nécessitant des rénovations majeures (respect des normes actuelles)

Non-conformités réglementaires :

- Non-conformité des systèmes de ventilation (flux d'air pollué, réglementations HACCP qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire) ;
- Nécessité de se conformer à l'arrêté du 22 décembre 1981 réglementant les risques de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public

Contraintes fonctionnelles :

- Flux non rationalisés
- Espaces non optimisés
- Zone de production au R+2 entraînant de nombreux flux depuis le RDC
- Accès véhicule unique au bâtiment par le quai de livraison rue Henri Barbusse : contrainte de coactivité et de gestion des flux pendant les travaux des restaurants en site exploité
- Recouvrement des chantiers des restaurants Bullier et de restructuration du centre Jean Sarrailh

Contraintes d'exploitation :

- Bâtiment ERP catégorie 1 type R et N
- Continuité d'exploitation à assurer durant les travaux, phasage travaux
- Zone cuisine et restauration qui s'inscrivent dans un environnement plus global, installations techniques non indépendantes

1.4 BESOINS ET ORIENTATIONS DE LA MAITRISE D'OUVRAGE

Le projet de réhabilitation du restaurant Bullier consiste à revoir l'aménagement de ce dernier sur les niveaux sous-sol, RDC bas, R+1 et R+2. L'objectif du CROUS est ici de pouvoir maximiser la production de repas afin de créer une unité centrale de production (UCP).

Les études menées en collaboration avec le CROUS ont permis de mettre en avant les principaux besoins et conclusions à appliquer dans le cadre de la réhabilitation du site.

Orientations fonctionnelles

Le projet de restructuration du restaurant universitaire Bullier vise à relocaliser les zones de production aux niveaux inférieurs du bâtiment afin d'optimiser les flux fonctionnels et d'améliorer les conditions d'exploitation.

Les espaces de stockage et de production seront ainsi implantés au sous-sol et au rez-de-chaussée bas, directement accessibles depuis la rue, tandis que les zones de distribution et de restauration occuperont les niveaux R+1 et R+2.

Cette nouvelle organisation permettra une circulation plus rationnelle des produits, du personnel et des convives, en cohérence avec les principes de la marche en avant, tout en offrant un cadre de qualité pour les usagers.

Dans le cadre de cette réorganisation, les vestiaires du personnel seront installés au sous-sol afin de libérer les surfaces du rez-de-chaussée bas pour la production. Ces locaux seront dimensionnés pour accueillir les effectifs du restaurant et de l'unité centrale de production, soit un effectif compris entre 35 et 40 personnes.

La rationalisation des zones de laverie vaisselle convives constitue également un enjeu majeur du projet. Après étude de plusieurs hypothèses, le CROUS a retenu la solution d'une laverie mutualisée au R+2, desservie par un convoyeur à plateaux reliant le R+1 et le R+2. Cette configuration, bien qu'elle impose certaines contraintes techniques et spatiales, est jugée la plus adaptée au fonctionnement global du site. Une attention particulière sera à porter sur cette laverie pour en assurer le bon fonctionnement compte tenu des flux à absorber et des contraintes de l'existant.

Besoins de production

La relocalisation des zones de production a pour objectif de libérer des surfaces aux étages supérieurs afin d'augmenter la capacité d'accueil des salles de restauration. Cette optimisation des espaces doit permettre de maximiser le nombre de places assises, en particulier pour le restaurant universitaire (RU), et d'accroître la productivité globale du site. L'extension des surfaces de production permettra la création d'une Unité Centrale de Production (UCP) capable de préparer des repas à destination d'autres structures de l'établissement. Le site passera ainsi d'une production et consommation exclusivement sur place à un fonctionnement mixte combinant la restauration directe et la production pour export, avec un objectif global de 4 000 repas par jour, dont 1 500 servis sur place et 2 500 destinés à la livraison. Les repas exportés seront produits en liaison froide, sous forme de barquettes individuelles prêtes à « réchauffer », de plats froids, de salades ou de sandwiches.

Orientations réglementaires, énergétiques et technique

Sur le plan réglementaire, le projet intègre la mise en conformité complète de l'équipement. Par ailleurs, la distribution de gaz sera entièrement supprimée au profit d'une alimentation électrique, garantissant un niveau de sécurité et de performance énergétique supérieur. Tous les équipements techniques et de production feront l'objet d'une mise à niveau pour répondre aux standards actuels de qualité et de sécurité alimentaire.

La maîtrise des consommations d'énergie constitue un axe prioritaire du projet. La modernisation des installations et l'adoption d'équipements à haut rendement doivent permettre de réduire significativement les besoins en électricité et en eau. L'optimisation des flux internes, la mutualisation des zones de plonge et la suppression du gaz contribueront également à une exploitation plus économe et plus durable.

Exploitation et usage

L'amélioration de la qualité d'accueil et du confort des usagers figure également parmi les objectifs majeurs de la restructuration. La distribution des repas au RU, dimensionnée pour un volume cible de 1 200 repas par service, repose sur un taux de rotation élevé (quatre rotations complètes) et sur une organisation linéaire centrale des selfs, permettant de réduire les surfaces de distribution au profit des espaces de restauration. Ce parti pris vise à fluidifier les parcours, limiter les temps d'attente et offrir un cadre de repas plus agréable. L'enjeu résidera dans un mélange de densification d'utilisation des espaces associée à un objectif d'augmentation de la qualité d'usage en offrant luminosité et convivialité.

2 PRESENTATION DU SCENARIO RETENU

2.1 LE CHOIX DU SCENARIO

Le choix du scénario final résulte d'un processus d'analyse et d'arbitrage approfondi entre plusieurs options d'aménagement étudiées lors de la phase de faisabilité. Chaque hypothèse a été évaluée au regard de critères fonctionnels, techniques, économiques et réglementaires, afin d'identifier la solution la plus pertinente. Le scénario retenu constitue ainsi la synthèse des différentes réflexions menées, en garantissant une réponse optimale aux objectifs fixés par la maîtrise d'ouvrage, tant en matière de performance d'exploitation, de qualité d'usage que de maîtrise des coûts pour l'aménagement des restaurants universitaires et administratifs.

2.1.1 DESCRIPTION DU SCENARIO RETENU

Le projet de réaménagement des 4 niveaux des restaurants Bullier prévoit les éléments suivants :

Sous-sol : Stockage cuisine et locaux sociaux ;
RdC : Cuisine de production pour les repas sur place et destinés à l'expédition ;
R+1 : Restaurant administratif ;
R+2 : Restaurant universitaire et plonge mutualisée.

Ce scénario d'aménagement permet de répondre aux différents objectifs de la maîtrise d'ouvrage en visant :

- 300 repas au R+1 : 150 places assises ;
- 1 200 repas au R+2 : 340 places assises, réparties dans deux salles ;
- Création d'une unité centrale de production visant la production de 4000 repas/ jour ;
- Distribution linéaire pour fluidifier les flux usagers ;
- Laverie mutualisée afin d'optimiser les couts et les surfaces utilisées ;
- Une zone de production de 890 m² cumulés sur deux niveaux (SSOL et RDC) pour assurer les repas sur place et à l'expédition.

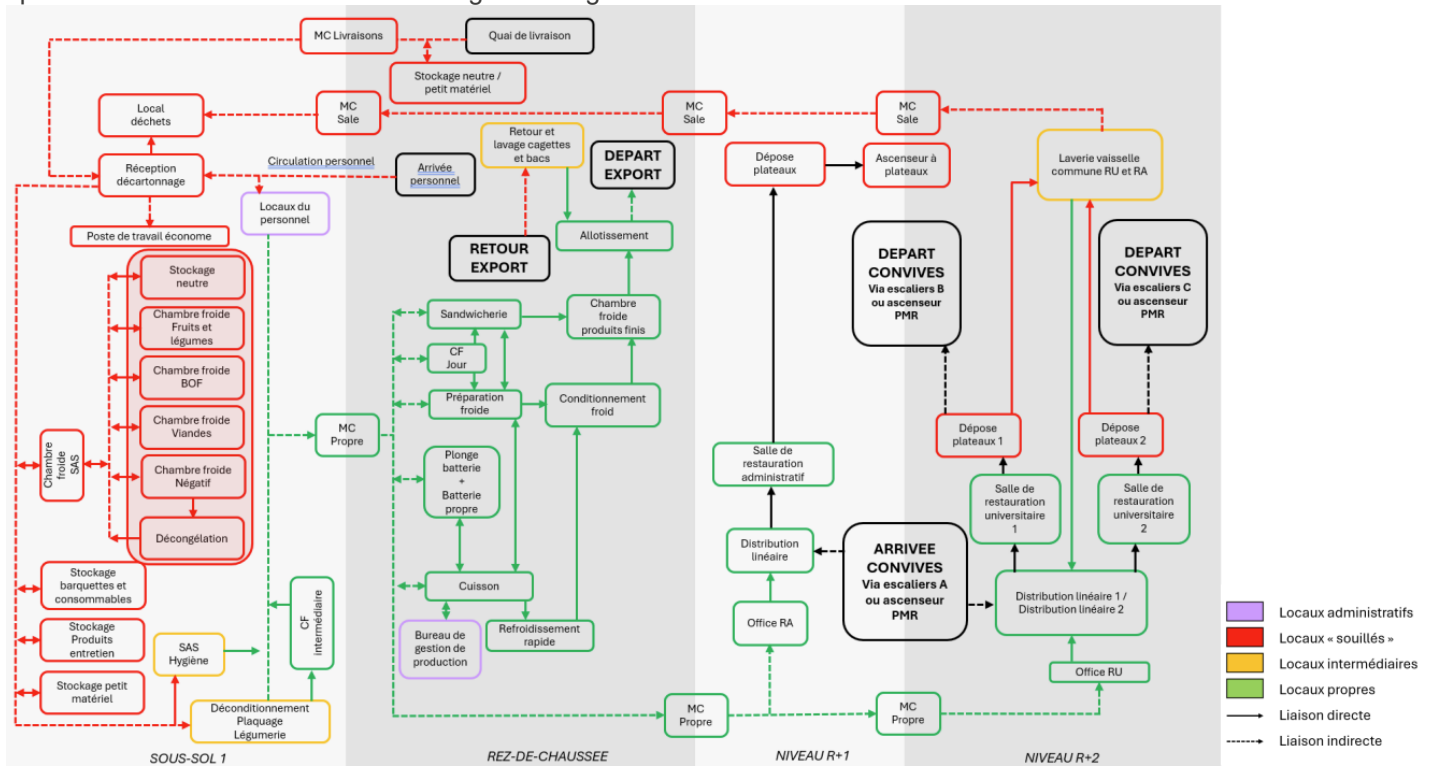
2.1.1.1 Principe fonctionnel général

Le tableau fonctionnel ci-après illustre l'organisation des flux logistiques, humains et matériels du restaurant et les zones qui le compose. Il distingue les circuits propres et sales (réception, stockage, préparation, cuisson, distribution, lavage) afin d'assurer la marche en avant et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

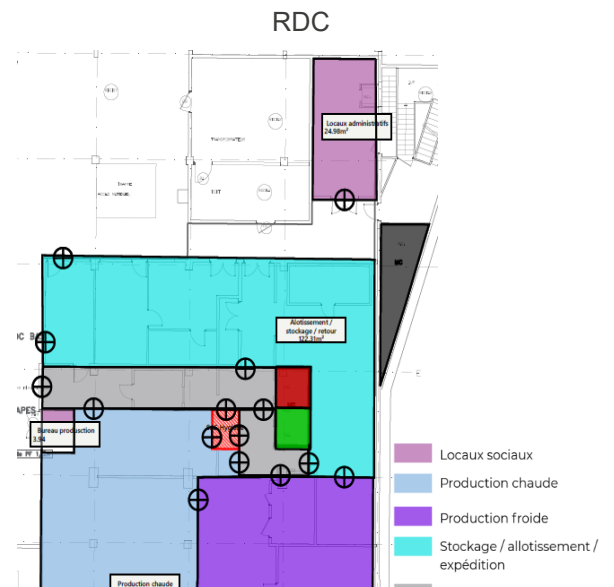
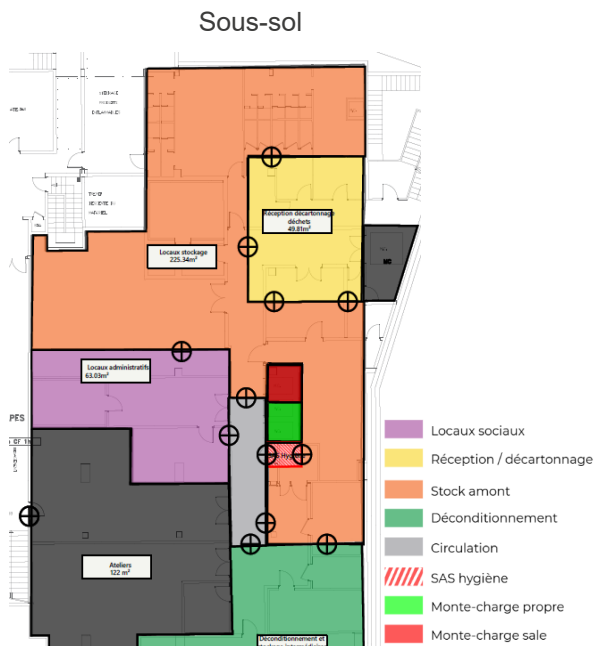
Ce schéma a pour rôle de :

- Définir les liaisons fonctionnelles entre les zones ;
- Garantir la cohérence des circulations (personnel, denrées, déchets) ;
- Servir de référence pour la conception architecturale et technique (implantation des locaux, réseaux, équipements).

Il constitue ainsi un outil de synthèse traduisant le fonctionnement opérationnel de l'unité de production en organisation spatiale rationnelle et conforme aux exigences réglementaires.



2.1.1.2 Zone de production



Le sous-sol sera dédié au stockage des denrées selon leur typologie de conservation, au changement du personnel en tenue de travail, ainsi qu'au déconditionnement des denrées.

Les denrées seront livrées au RDC puis acheminées par le monte-charge dédié au SSOL. Elles y seront décartonnées et réparties dans les locaux de stockage appropriés.

Le personnel de restauration rejoindra les vestiaires depuis les escaliers dédiés ou le monte-charge livraisons.

Les denrées seront déconditionnées dans le local déconditionnement/ légumerie/ dessouvidage/ plaquage et stockées sur chariots dans une chambre froide intermédiaire. Elles seront acheminées via une circulation "propre" et le monte-charge propre au RDC dans les locaux de production.

Le local déchets sera accessible directement via le local de réception/décartonnage ainsi que par le monte-charge "sale" permettant l'évacuation des déchets provenant de l'ensemble des niveaux.

Enfin, un SAS Hygiène permettra au personnel de passer des zones considérées comme "sales" (réception, stockage) à la circulation propre, ainsi qu'aux niveaux supérieurs, garantissant la stricte séparation des flux propres et sales.

La zone RDC sera dédiée à la production des repas froids et chauds ainsi qu'à l'expédition.

Les denrées décontaminées seront acheminées via la monte-charge propre et selon la production, réparties entre les zones de cuisson et les zones de préparation froide.

Les produits finis seront soit directement acheminés vers les offices du RU et RA dans des étuves de maintien en température via le monte-charge propre, soit refroidis pour les produits issues de la cuisson et stockés dans la chambre froide produits finis avant expédition ou conservation jusqu'à J-3.

Les denrées destinées à l'expédition emprunteront une circulation spécifique menant au quai de livraison/expédition.

Les déchets seront quant à eux acheminés vers le local déchets via le monte-charge "sale".

Un SAS Hygiène permettra au personnel de passer des zones considérées comme "sales" (circulation sale, monte-charge "sale") à la circulation propre et locaux de production, ainsi qu'aux niveaux supérieurs, garantissant la stricte séparation des flux propres et sales.

Un espace de stockage neutre, distinct de la zone de production, sera dédié au rangement du petit matériel de restauration et pourra également servir de stockage d'appoint pour les boissons

2.1.1.3 Zone de distribution

Les restaurants administratif et universitaire seront respectivement maintenus au R+1 et R+2 mais entièrement réaménagés.



Les denrées seront acheminées par le monte-charge “propre” vers l’office qui sera en liaison direct avec la zone de distribution. Les convives accéderont au restaurant administratif par un escalier dédié et ressortiront via un second accès, à proximité duquel sera installé le point de dépose des plateaux. Les plateaux sales seront acheminés vers la laverie du R+2 par une zone de dérochage dotée d’un convoyeur. Les déchets seront transférés vers le local dédié au SSOL via le monte-charge “sale”.

Les denrées seront acheminées par le monte-charge “propre” vers l’office qui sera en liaison direct avec la zone de distribution. Les convives accéderont au restaurant universitaire par un escalier dédié et ressortiront via deux accès distincts, à proximité desquels seront installé les points de dépose des plateaux. La laverie mutualisée se situera à ce niveau. L’implantation de l’ascenseur à plateaux sera névralgique dans la conception de cet espace. Les déchets seront transférés vers le local dédié au SSOL via le monte-charge “sale”.

Procédure, risques, données financières, conduite du scénario retenu

2.1.2 CHOIX DU MODE DE REALISATION ET PROCEDURE

Dans le cadre de la réhabilitation des restaurants universitaire et administratif, le Crous de Paris a recours à la procédure loi MOP (loi relative à la maîtrise d'ouvrage publique et à ses rapports avec la maîtrise d'œuvre privée, selon les articles R.2162-15 à R.2162-21 du Code de la Commande Publique), qui présente un intérêt majeur pour sécuriser la passation et l'exécution du marché.

Ce mode de passation permet de distinguer clairement les responsabilités du maître d'ouvrage et du maître d'œuvre, garantissant ainsi une définition précise des besoins, une conception indépendante des entreprises de travaux et un contrôle rigoureux des coûts, des délais et de la qualité.

Pour un équipement recevant du public et soumis à des exigences techniques élevées (sécurité incendie, accessibilité, normes sanitaires, performance énergétique), la loi MOP favorise une approche structurée en phases qui limite les aléas techniques et financiers. Le contrat rédigé par le Crous a pour objet de confier au maître d'œuvre une mission dont les éléments constitutifs se déclinent en 6 missions de base et 2 missions complémentaires décrites dans le CCTP :

- Missions de base :
 - Avant-Projet (AVP) y compris les dépôts des dossiers d'autorisations de travaux ;
 - Projet (PRO) ;
 - Assistance à la passation des Contrats de travaux (ACT) ;
 - VISA ;
 - Direction de l'Exécution des Travaux (DET) ;
 - Assistance aux Opérations de Réception (AOR) ;
- Missions complémentaires :
 - Diagnostic (DIAG)
 - OPC.

Les compétences spécifiques d'un cuisiniste ont été intégrées aux exigences du dossier de consultation, publié du 12 décembre 2025 au 21 janvier 2026, afin de garantir une expertise technique adaptée aux enjeux fonctionnels et réglementaires liés à la restauration collective. La commission d'attribution, prévue le 3 mars 2026, procédera à la désignation du groupement de maîtrise d'œuvre retenu, lequel sera chargé de conduire les études de conception du projet de réaménagement des restaurants Bullier, dans le respect des objectifs programmatiques, techniques et financiers définis par la maîtrise d'ouvrage.

2.1.3 ANALYSE DES RISQUES

Parallèlement au réaménagement des restaurants Bullier, le Crous mène une opération de transformation des bureaux situés aux 3^e et 4^e étages du même bâtiment en logements étudiants, afin de renforcer l'offre d'hébergement sur le site et répondre à la demande croissante des étudiants.

Le planning associé à cette opération se décline comme suit :

- Juin 2026 : dépôt du permis de construire, suivi d'une instruction de 5 mois.
- 2027 : réalisation des travaux de conversion sur les R+3 et R+4, en même temps que le réaménagement des restaurants Bullier,
- Mai 2028 : livraison des logements étudiants, avec mise en service des espaces et réception finale.

La concomitance des deux opérations de travaux génère des contraintes organisationnelles et techniques majeures, susceptibles d'impacter le planning, les coûts et les conditions d'exploitation du site.

Un accès véhicule unique

Le principal facteur de risque réside dans l'existence d'un accès véhicule unique, via le quai de livraison situé rue Henri Barbusse, qui devra absorber simultanément les flux d'approvisionnement des restaurants maintenus en activité, les livraisons et évacuations liées aux chantiers, ainsi que les éventuelles interventions techniques. Cette configuration accroît les risques de co gestion, de conflits d'usage et de perturbation de la chaîne logistique.

Maintien en activité du bâtiment

Le maintien en activité des restaurants pendant les travaux constitue également un enjeu critique. Il impose une planification fine des interventions, une sectorisation rigoureuse des zones de chantier et une maîtrise renforcée des nuisances (bruit, poussières, vibrations), afin de préserver la continuité du service, les conditions d'hygiène et la sécurité sanitaire. La gestion des flux différenciés (entreprises, personnels, étudiants, livraisons) devra faire l'objet de dispositifs spécifiques de séparation physique et de signalétique adaptée, afin de prévenir tout croisement inapproprié et de garantir la sécurité des usagers.

Les travaux en superstructure (3^e et 4^e étages) au-dessus d'espaces occupés augmentent les risques liés aux interventions structurelles, aux coupures de réseaux et aux nuisances vibratoires, susceptibles d'affecter l'exploitation des niveaux inférieurs.

Recouvrement des deux opérations de travaux

Des risques complémentaires doivent également être pris en compte dans la concomitance des deux chantiers : contraintes de coactivité entre entreprises, complexité des interfaces techniques (réseaux verticaux communs), exigences accrues en matière de sécurité incendie en site partiellement occupé, et aléas calendaires susceptibles d'impacter les livraisons des chantiers.

L'ensemble de ces éléments appelle la mise en place d'une coordination renforcée (OPC), d'un phasage précis des interventions et d'un dispositif de pilotage spécifique à la coactivité, afin de sécuriser la réalisation simultanée des deux opérations dans le respect des objectifs fonctionnels et calendaires fixés par le Crous, à savoir l'ouverture des restaurants pour septembre 2028.

2.2 COUTS ET SOUTENABILITE DU PROJET

Le budget prévisionnel total de l'opération est estimé à 6 500 000.00€ TTC.

Prestation	Source de financement	Opérateurs	Total à engager
Assistance à conduite d'opération	Contract Cnous	Inca Business	113 625,00 €
Faisabilité et programmation	Contract Cnous	Iming	23 856,00€
MOE	Contract Cnous	<i>A désigner</i>	380 000,00 €
Contrôle technique	Contract Cnous	<i>A désigner</i>	25 000,00 €
Coordination SPS	Contract Cnous	<i>A désigner</i>	28 000,00 €
Diagnostic étanchéité avant travaux	Contract Cnous	<i>A désigner</i>	8 520,00 €
Diagnostiques complémentaires (amiante...)	Contract Cnous	<i>A désigner</i>	50 000,00 €
Travaux Tous Corps d'Etat	Contract Cnous Ville	<i>A désigner</i>	3 780 000,00 €
Equipements de cuisine	Contract Cnous	<i>A désigner</i>	1 350 000,00 €
Mobilier	Ville	<i>A désigner</i>	450 000,00 €
Aléas	Contract Cnous		290 999,00 €
TOTAL			6 500 000,00 €

2.3 FINANCEMENT DE L'OPERATION

Pour la réalisation du projet, la répartition de financement suivante est prévue :

Financements	Montant
Contractualisation Cnous 2026 Bullier	4 500 000 €
Contractualisation Cnous 2023 (PAR_cu_ru_modernisation_structures)	1 000 000 €
Subvention Ville de Paris - convention d'application n°2 du 16/11/2023	1 000 000 €
Total S-FI Bullier	6 500 000,0 €

2.4 PLANNING PREVISIONNEL DE L'OPERATION

Le calendrier prévisionnel du projet est organisé autour de dix jalons stratégiques, garantissant une progression fluide depuis la phase de programmation jusqu'à l'ouverture des restaurants :

- Décembre 2025 : Finalisation du programme
- Janvier 2026 : Publication de l'appel à candidature
- 03 mars 2026: Jury de sélection des candidatures
- Mars 2026 : Démarrage de la phase de conception (durée 9 mois)
- Octobre 2026 : Lancement de la phase de sélection des entreprises
- Janvier 2027 : Début du chantier (durée 15 mois)
- Mars 2028 : Opérations Préalables à la Réception (OPR)
- Septembre 2028 : Ouverture à l'exploitation

Ce planning structuré permet d'assurer une gestion rigoureuse du projet, en anticipant les délais administratifs et techniques à chaque étape.

L'ensemble des jalons définis vise à garantir une mise en service optimisée, permettant d'accueillir les usagers à la rentrée universitaire de 2028.