

- Réservé aux

Abonnés

## En avant-première, une visite du restaurant scolaire de Loos qui met l'eau à la bouche

Ce lundi 8 mars vers 11 h 30, pour la toute première fois, le nouveau restaurant scolaire de la place Jean-Jaurès accueillera ses premiers jeunes convives, les élèves des écoles Curie et Michelet. Avant eux, et juste après un premier grand nettoyage, nous avons eu la chance de visiter les lieux.

Bruno Trigalet


| Publié le 06/03/2021

« *L'architecte Vincent Delsinne et Ramery Construction ont conçu et bâti le restaurant pour qu'il reçoive le label Passivhaus. Celui-ci sera validé après le test final d'étanchéité d'air qui consiste à mettre en quelque sorte le bâtiment sous pression et à mesurer sa perméabilité à l'air* », explique Julien Legrand, ingénieur au service technique municipal qui a élaboré et suivi le projet pour le compte de la ville. **Le label Passivhaus définit des critères très stricts pour le besoin en chauffage (isolation et orientation), la consommation en énergie (production d'électricité par panneaux solaires), la perméabilité à l'air (étanchéité) et la limitation du risque de surchauffe (pare-soleil, ventilation double-flux). Le restaurant scolaire de la place Jean-Jaurès devrait être le premier ou un des premiers de France à en bénéficier.** (<https://www.lavoixdunord.fr/849077/article/2020-08-09/loos-le-restaurant-scolaire-de-la-place-jean-jaures-pourrait-ouvrir-en-janvier>)

### Beau geste architectural

De l'extérieur, au premier coup d'œil, on est séduit par l'élégance du bâtiment. L'application rigoureuse des contraintes du label n'exclut pas un beau geste architectural. Les lames de bois qui s'enlacent avec les surfaces vitrées, l'alternance de courbes et d'arêtes, l'insertion naturelle du bâtiment dans son environnement d'espaces verts, de noues et d'allées, tout cela met en appétit...





La grande salle a une surface de 350 m<sup>2</sup>. Elle est lumineuse et dotée de plafonds, de revêtements de sols et de claustras qui permettent d'assourdir les bruits, les chocs de vaisselle et... les cris d'enfants. PHOTO : BAZIZ CHIBANE / LA VOIX DU NORD - VDNPQR

Une fois à l'intérieur, on est tout autant séduit. Évidemment, il y a la fonctionnalité irréprochable des parties destinées au personnel : la réserve, la chambre froide, les espaces de cuisine, de plonge et de toutes les pièces liées au travail des cinq agents qui travailleront ici ainsi que le matériel mis à leur disposition, tout est agencé selon les normes les plus récentes qui garantissent tout à la fois sécurité sanitaire (principe de la marche en avant) et agrément des conditions de travail. Mais en plus, c'est beau.

## Soleil au menu

Du côté des parties publiques, là encore, c'est un ravissement pour les yeux. Le couloir d'entrée est lumineux et vaste ; son revêtement de sol vert et les carreaux de céramiques de couleurs vives posés dans les sanitaires sont très joyeux. Surtout, **la grande salle est baignée de lumière** ; les plafonds, dont les lames de bois forment des vagues, sont percés de puits de lumière et supportent des grandes rampes d'éclairages arrondies ; les tables, pliables et dotées de roulettes, pourront s'agencer soit en ligne soit en petits modules autour desquels les enfants, assis sur leurs chaises colorées, pourront déguster leur repas.

Bref, voilà un restaurant qui, avant même qu'on s'y installe pour manger, met l'eau à la bouche !

En raison des nouvelles contraintes sanitaires, exigeant des distanciations plus grandes, les enfants de l'école maternelle Anatole-France fréquenteront le nouveau restaurant un peu plus tard.

## Sur la carte du resto

### Caractéristiques principales

Surface au sol de 750 m<sup>2</sup>. Salle de restauration : 350 m<sup>2</sup>. **Capacité d'accueil : 160 enfants, soit 320 chaque midi en deux services.** Destination principale : service des repas des écoles de la place Jean-Jaurès qui, jusqu'alors, mangeaient sur place (école maternelle Léo-Lagrange) ou au château de la Pierrette (élémentaires Curie et Michelet). Durée du chantier : 18 mois (six mois de retard à cause de la crise sanitaire). **Coût global : 2,1 M€.**

### La technique

**Certification passivhaus en cours.** Ossature bois isolante de 45 cm ; deux murs de béton ; soubassements en parpaings de pierre ponce ; couche d'isolant d'une trentaine de centimètres sous la dalle. Charpentes et bardages en bois. Toitures-terrasses végétalisées. Panneaux photovoltaïques (80 m<sup>2</sup>) pour couvrir la consommation électrique du restaurant (le surplus sera revendu à la Régie municipale d'électricité). Ventilation double-flux. Chaudière à granulés de bois. Orientation plein sud. Fenêtre et baies à triple-vitrage. Baies équipées d'auvents, de brise-soleil en lames de bois. Puits de lumière. Éclairage à Leds par capteurs et variateurs. Traitement acoustique (revêtements de sols, claustras en tissus, plafonds à vagues pour casser la réverbération).

## **Les extérieurs**

**Terrain de 8 500 m<sup>2</sup>.** Coursive couverte en bois entre l'école maternelle et le restaurant. Accès pour les véhicules directement à l'entrée des cuisines. Allées pour l'accès des élèves des écoles élémentaires. 5 000 végétaux plantés. Noues paysagères. Grand espace vert, derrière le restaurant, pour la détente ou pour des activités lors des pauses méridiennes.

Poursuivez votre lecture sur ce(s) sujet(s) : [Écoles, collèges et lycées \(/tags/ecoles-colleges-et-lycees\)](#) | [Électricité \(production et distribution\) \(/tags/electricite-production-et-distribution\)](#) | [Ressources naturelles \(/tags/ressources-naturelles\)](#) | [Relations du travail \(/tags/relations-du-travail\)](#) | [Ingénierie \(/tags/ingenierie\)](#) | [Loos \(59120, Nord\) \(/region/lomme-loos-et-les-weppes/loos\)](#)