



DOSSIER D'EXPERTISE
Opération Campus

ECOLE NORMALE SUPERIEURE DE LYON

**Projet de réhabilitation et d'extension du
restaurant universitaire Gerland Sud
Site Monod de l'ENS de Lyon**

Version du 24 novembre 2017



1	INTRODUCTION	3
2	CONTEXTE, OBJECTIFS ET PROJET RETENU	5
2.1	Les faits générateurs de l’opération	5
2.1.1	L’inscription du projet dans les stratégies publiques	5
2.1.2	L’inscription du projet dans la stratégie de l’ENS de Lyon	6
2.1.3	L’inscription du projet dans la stratégie du Crous de Lyon	10
2.2	La situation actuelle du campus Gerland en termes d’offre en restauration	11
2.2.1	Panorama général du campus Gerland	11
2.2.2	Fonctionnement et dysfonctionnement des locaux actuels du restaurant universitaire Monod ..	12
2.2.3	La situation future du site sans projet (le « scénario de référence »).....	15
2.2.4	Tableau de synthèse.....	16
2.3	Le choix du projet	16
2.3.1	Éléments de contexte généraux de l’opération	16
2.3.2	Le contexte foncier.....	17
2.3.3	Les options possibles.....	19
2.3.4	Le projet retenu parmi les options possibles	24
2.3.5	La phase transitoire.....	25
2.3.6	Éligibilité juridique de l’opération réalisée dans le cadre d’un avenant au contrat de partenariat	26
2.3.7	Adéquation du projet retenu aux orientations stratégiques	27
3	ÉVALUATION APPROFONDIE DU PROJET RETENU	28
3.1	Objectifs du projet	28
3.1.1	Objectifs fonctionnels	28
3.1.2	Objectifs architecturaux et urbains	32
3.1.3	Objectifs énergétiques et environnementaux	32
3.1.4	Objectifs techniques et réglementaires	32
3.1.5	Objectifs exploitation maintenance	34
3.2	Description technique du projet	35
3.2.1	Dimensionnement du projet	35
3.2.2	Performances techniques spécifiques.....	36
3.2.3	Traitement des réseaux et branchements	37
3.3	Coûts et soutenabilité du projet	38
3.3.1	Coûts du projet - investissement	38
3.3.2	Financement du projet.....	39
3.3.3	Coûts de fonctionnement, d’exploitation maintenance et de GER.....	40
3.3.4	Déclaration de soutenabilité	45
3.4	Organisation de la conduite de projet	50
3.4.1	Modalités de la conduite de projet	50
3.4.2	Cas particulier du contrat de partenariat.....	51
3.5	Planning prévisionnel de l’opération	52
4	ANNEXES	53

1 INTRODUCTION

Le présent document constitue le dossier d’expertise, conformément à circulaire n° 2015-146 du 19 août 2015, du projet dénommé « Projet de restructuration et d’extension du restaurant universitaire Gerland Sud Site Monod de l’ENS de Lyon » dans le cadre de l’Opération Campus.

Ce projet a pour objectif de répondre à l’évolution des besoins en restauration du campus Gerland Sud, c’est-à-dire augmenter la capacité d’accueil de la restauration tout en adaptant l’offre à une demande en changement. Il consiste à réaliser la restructuration et l’extension du restaurant universitaire existant¹ implanté sur le site Monod de l’Ecole normale supérieure de Lyon (ENS de Lyon).

L’opération de restructuration-extension fait l’objet d’un financement du Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes (crédits Lyon Cité Campus), complété par un apport en fonds propres de l’ENS de Lyon, du Crous de Lyon, de l’Université Claude Bernard Lyon 1 (UCBL) et de l’Ecole d’ingénieurs en agriculture, alimentation, environnement et développement rural (ISARA).

L’opération de restructuration-extension sera contractualisée sous la forme d’un avenant au Contrat de Partenariat conclu le 18 avril 2016 entre l’Université de Lyon (UdL) et la société de projet NEOLYS (Cf. 2.1.2).

La maîtrise d’ouvrage des études amont a été confiée à l’ENS de Lyon.

La maîtrise d’ouvrage du projet sera confiée à NEOLYS, pour la durée définie dans le contrat de partenariat (et ses avenants).

L’Université de Lyon est identifiée comme le pouvoir adjudicateur pour l’exécution du contrat de partenariat cité ci-avant.

La gestion de l’équipement, actuellement assurée par le Crous de Lyon, sera poursuivie par ce dernier dans le cadre d’une convention de partenariat existante entre l’ENS de Lyon et le Crous de Lyon.

Le présent dossier d’expertise a été soumis à l’approbation :

- du conseil d’administration du Crous de Lyon le 06 décembre 2017 ;
- du conseil d’administration de l’Université de Lyon le 12 décembre 2017 ;
- et du conseil d’administration de l’ENS de Lyon le 18 décembre 2017 ;
- et du conseil d’administration de l’Université Claude Bernard Lyon 1 le 19 décembre 2017.

L’ensemble des délibérations des instances ci-dessus sera joint au présent dossier en vue de son instruction (Cf. Annexe 1 : Délibérations des CA).

L’ISARA étant une association de loi 1901, en contrat avec le Ministère de l’Agriculture, l’engagement financier du Président vaut validation du projet par le CA. L’avis favorable du Président de l’ISARA est joint à l’ensemble des délibérations.

S’agissant d’une convention de financement l’UCBL n’a pas besoin d’un avis préalable du CA. Ce dernier sera informé a posteriori de la signature de la convention.

¹ Le restaurant universitaire existant est situé au 46 place d’Italie à Lyon 7ème.

Conformément aux instructions du Ministère de l’Enseignement Supérieur et de la Recherche, cette expertise est simultanément adressée à **XXXXXX**.

Ce dossier d’expertise contient successivement :

- une partie décrivant le contexte, les objectifs et le projet retenu ;
- une partie relative à l’évaluation approfondie du projet retenu (projet immobilier, faisabilité technique et financière, organisation de la conduite du projet et le plan de financement).
- Une partie relative à l’organisation de la conduite de projet.

2 CONTEXTE, OBJECTIFS ET PROJET RETENU

2.1 Les faits générateurs de l’opération

2.1.1 L’inscription du projet dans les stratégies publiques

L’opération campus – Projet Lyon Cité Campus

Le projet Lyon Cité Campus bénéficie du soutien exceptionnel de l’Etat au titre de l’Opération Campus, ainsi que des collectivités locales, Région Auvergne Rhône-Alpes et Métropole de Lyon.

Le projet s’articule sur l’organisation d’un réseau de sites complémentaires, visant à favoriser les approches transdisciplinaires et l’émergence de projets d’innovation sources de visibilité internationale.

Deux campus ont été retenus par le Comité d’évaluation de l’Opération Campus en 2008 afin de bénéficier du soutien financier de l’Etat et des partenaires locaux du projet :

- le Campus LyonTech-la Doua afin de porter l’ambition d’en faire un campus de référence mondiale en matière de CleanTech ;
- le Campus Charles Mérieux, dont l’ambition est de favoriser la rencontre entre les biosciences et les sciences humaines et sociales.

Les projets sur ces deux sites sont complétés d’un volet transversal « Vie des campus », dont l’ambition est d’assurer une combinaison fine entre espaces de vie et qualité d’environnement, infrastructures et échanges de savoirs, au travers de projets portant sur le logement social étudiant, l’accueil des chercheurs internationaux, les activités physiques et sportives, et enfin les services de restauration à destination de la communauté universitaire.

Le projet Lyon Cité Campus ambitionne d’offrir à l’ensemble de la communauté universitaire une égale qualité de vie, d’études, de travail et d’accès aux services, quel que soit le lieu d’étude ou d’enseignement. Il contribue à la mise en œuvre d’une première traduction immobilière de ces objectifs, aujourd’hui complétée par le CPER 2015-2020, et articulée autour d’axes thématiques :

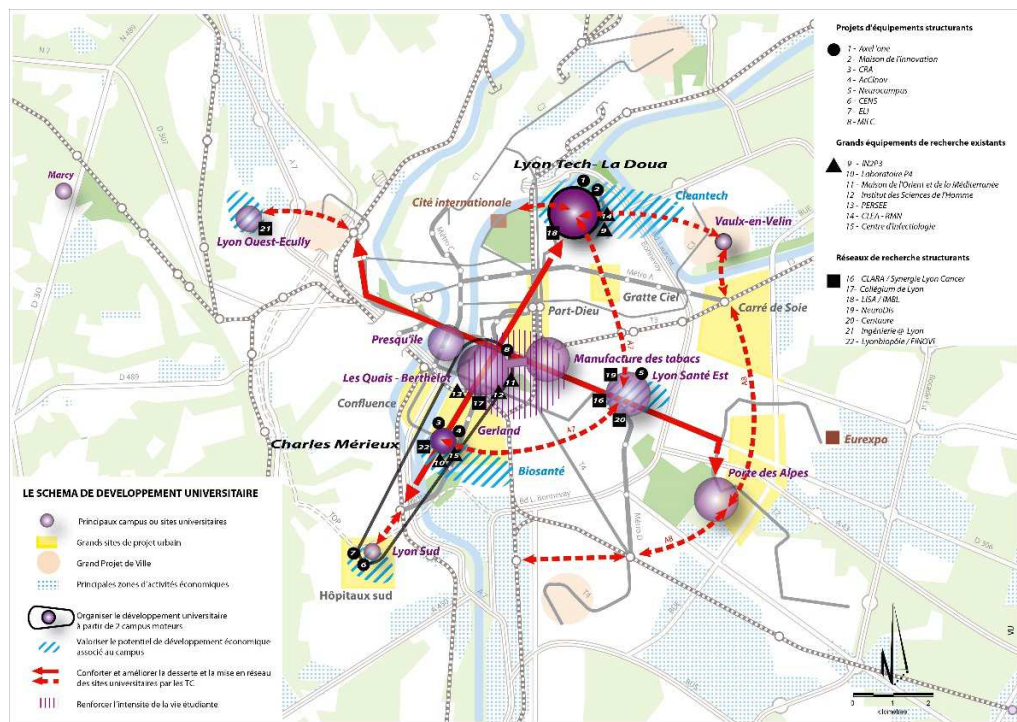
- attirer et accueillir les talents, au travers d’une offre de logements adaptée aux besoins et aux modes de vie dans toute leur diversité ;
- améliorer le maillage territorial en matière de structures de restauration, démarche de rapprochement des équipements de restauration des lieux d’enseignement entamée avec le Crous de Lyon dès le CPER 2007-2013 et aujourd’hui poursuivie au travers du projet Lyon Cité Campus et du CPER 2015-2020 ;
- affirmer le sport universitaire en tant que pilier de la vie de campus et vecteur d’ouverture sur la ville.

Le schéma de développement universitaire 2010-2020

La métropole de Lyon et l’Université de Lyon se sont associées en 2010 pour élaborer une stratégie partagée de développement universitaire en concertation avec les communes et l’ensemble des partenaires impliqués dans l’enseignement supérieur et la recherche. Elles ont voulu faire du développement universitaire une ligne de force de leurs actions respectives et un axe majeur de leur coopération, afin de transformer Lyon en métropole des savoirs de rayonnement international.

L'ambition internationale de la métropole lyonnaise en matière d'enseignement et de recherche se décline selon trois orientations stratégiques :

- améliorer l'attractivité et la visibilité internationale de l'université de Lyon, en thématisant la recherche autour des domaines d'excellence, en renforçant les capacités innovantes de la métropole autour de deux campus moteurs de la dynamique de développement économique, et en développant des outils d'attractivité internationale ;
- favoriser l'insertion et les synergies avec le territoire, en affirmant la vocation des sites universitaires et leur mise en réseau, en orientant les campus lyonnais vers un modèle de développement durable, en identifiant et en mettant en œuvre des équipements phares nécessaires au développement universitaire ;
- promouvoir une métropole universitaire accueillante, en créant les conditions d'une politique de logement étudiant qui réponde aux enjeux de mise à niveau et d'internationalisation, en renforçant l'accessibilité des sites universitaires en transports collectifs et modes doux, en encourageant la mise en œuvre d'une offre de services coordonnée entre les villes et l'université pour une vie de campus accueillante, en faisant émerger au cœur de la rive gauche une véritable centralité universitaire à l'échelle métropolitaine.



Source illustration : Grand Lyon, SDU, carte globale des campus

2.1.2 L'inscription du projet dans la stratégie de l'ENS de Lyon

2.1.2.1 Présentation générale de l'ENS de Lyon

Membre de l'Université de Lyon, l'Ecole normale supérieure de Lyon est un établissement public d'enseignement supérieur proposant des formations d'excellence en lettres, sciences humaines et en sciences exactes, de la troisième année de licence jusqu'au doctorat.

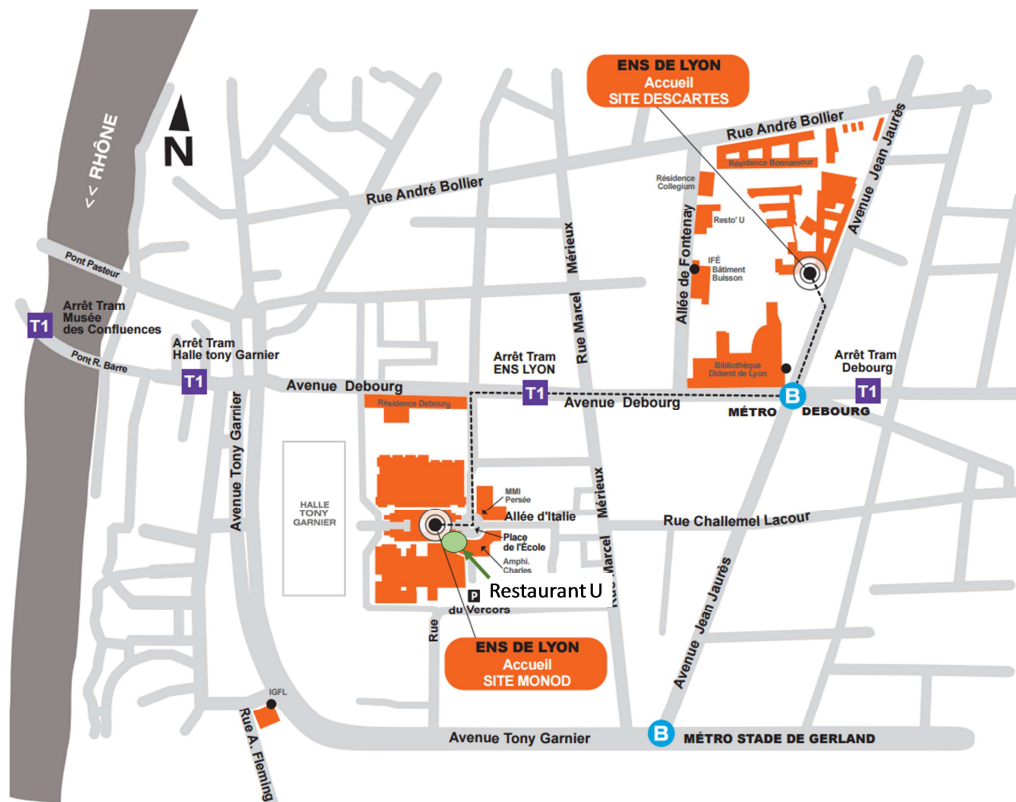
Elle développe une recherche de premier plan dans les domaines de la biologie, chimie, informatique, mathématiques, physique, sciences de la Terre, lettres et arts, langues, sciences humaines et sociales. Des laboratoires de recherche de renommée internationale contribuent aux progrès des connaissances et au développement culturel, scientifique et technique.

L'ENS de Lyon est implantée dans le secteur du quartier de Gerland, Lyon 7^{ème}, de part et d'autre de l'avenue Debourg, sur deux sites distincts :

- le site Monod, tourné vers les sciences exactes ;
- le site Descartes, tourné vers les lettres et sciences humaines.

Le site Monod a été réalisé entre 1986 et 1988 par l'architecte Philippe Dubois. Il se situe en regard de la Halle Tony Garnier, inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques. Il abrite les fonctions d'enseignement et de recherche dans le domaine des sciences exactes.

Le site Descartes (dont la bibliothèque Diderot), situé à l'angle de l'avenue Jean Jaurès et de l'avenue Debourg, a été construit entre 1998 et 2000 par les architectes Henri et Bruno Gaudin. Il accueille les fonctions d'enseignement et de recherche dans le domaine des lettres et sciences humaines et la bibliothèque Diderot accessible à l'ensemble des étudiants de l'Université de Lyon.



2.1.2.2 Le schéma pluriannuel de stratégie immobilière 2012-2017 de l'ENS de Lyon

Les grands enjeux de l'ENS de Lyon

Le projet d'établissement de l'École Normale Supérieure de Lyon pour la période 2012-2017 vise à renforcer les principales missions de l'ENS de Lyon tout en mettant en place une culture de projet.

Les grands objectifs de ce projet sont les suivants :

- offrir une formation et une recherche d'excellence, en réunissant les conditions permettant d'offrir un enseignement de pointe pour et par la recherche, passant par :
 - la mise en adéquation des locaux par rapport aux besoins ;
 - la mutualisation des moyens et la création de nouveaux lieux visant l'interdisciplinarité ;
- conserver et valoriser le patrimoine de ressources documentaires tout en innovant, en proposant :
 - l'élargissement de l'accessibilité à l'information ;
 - le développement de l'offre électronique ;
 - la mise en valeur du riche patrimoine documentaire ;
- devenir un établissement exemplaire et de plus en plus réactif, notamment grâce à :
 - une organisation efficiente qui transparait dans l'implantation des services administratifs et de direction ;
 - la conservation de surfaces disponibles, volant de réactivité immobilière pour accueillir de nouveaux projets ;
- parvenir à un rayonnement régional et international par une attractivité renforcée en s'appuyant notamment sur :
 - la recherche d'une meilleure lisibilité de l'ENS de Lyon dans la ville ;
 - la réactualisation du cadre immobilier, pour parvenir, en particulier, à une amélioration des conditions de travail des laboratoires ;
- traduire les ambitions de l'école, exprimées dans les objectifs décrits ci-dessus, par la mise en place d'outils adaptés dans un double but :
 - d'amélioration du cadre de vie et des conditions de travail dans les locaux ;
 - d'optimisation des ressources foncières.

Les opérations immobilières permettront d'apporter des réponses opérationnelles à ces différents enjeux.

Les actions immobilières à engager de manière prioritaire par l'école concernent principalement le site Monod, dont la construction remonte aux années 1988. L'objectif est donc d'améliorer les performances thermiques et énergétiques des bâtiments tout en répondant aux besoins immobiliers associés aux différents types d'activité de l'école.

Les orientations stratégiques envisagées dans le SPSI

Les orientations stratégiques envisagées pour l'école Normale Supérieure de Lyon sont les suivantes :

- Mise en sécurité et accessibilité aux personnes des deux sites Descartes et Monod
- Amélioration des performances énergétiques et thermiques des bâtiments
- Réorganisation et extension des laboratoires de recherche

- Réorganisation logistique du site Monod
- Amélioration des conditions d'hébergement des étudiants
- Extension des surfaces dédiées à l'enseignement
- Réorganisation des systèmes d'information
- Amélioration des conditions de restauration sur Monod
- Extension de la Bibliothèque sciences et amélioration de sa visibilité
- Amélioration de l'insertion urbaine de l'Ecole
- Extension des capacités de stockage de la bibliothèque Diderot

Parmi les actions à mener à moyen terme, le SPSI identifie, l'amélioration des conditions de restauration sur le site Monod. Plusieurs scénarios sont envisagés :

- une extension / restructuration du restaurant existant ;
- une construction nouvelle dans le cadre d'une mutualisation (ENS de Lyon, ISARA, Université Claude Bernard Lyon 1 et INSERM).

2.1.2.3 Le schéma directeur et immobilier d'aménagement de l'ENS de Lyon

Le schéma directeur et immobilier d'aménagement (SDIA) de l'ENS de Lyon, établi dans le cadre de l'opération campus Charles Mérieux et validé par le conseil d'administration de l'Ecole en mai 2012, fait ressortir parmi ses objectifs le développement de la nouvelle ENS issue de la fusion, et son intégration dans le campus Charles Mérieux en pleine mutation.

Le site Monod plus ancien, est le site le plus disposé à connaître des mutations conséquentes et à se densifier (restructuration, construction du M8, réorganisation, etc.). Sa position à proximité de laboratoires de recherche de la rue du Vercors (CNRS, IBCP,...), des industries dans le domaine de la biologie et de la recherche médicale, et proche du pôle universitaire Lyon 1, en fait un lieu à enjeux urbains, patrimoniaux et architecturaux multiples, notamment de liaison nord-sud intra-quartier et lien entre les différentes entités construites.

2.1.2.4 Le contrat de partenariat Université de Lyon – NEOLYS (site Monod)

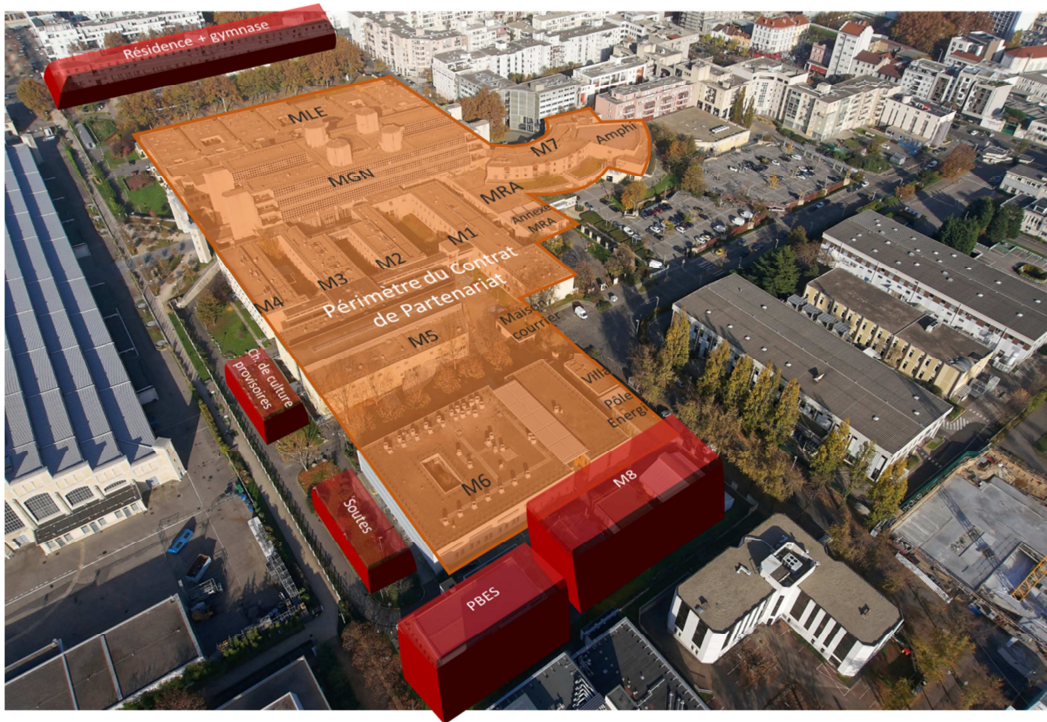
Le contrat de partenariat (CP) « Opération de restructuration des laboratoires de recherche et de réhabilitation des bâtiments abritant le site Monod de l'Ecole normale supérieure de Lyon » a été signé le 18 avril 2016 entre l'Université de Lyon (pouvoir adjudicateur) et la société de projet NEOLYS². Cette dernière est en charge de la réalisation des travaux, des opérations de maintenance et de Gros Entretien et Renouvellement (GER) sur le site Monod pour une durée de 28 ans.

Les enjeux du contrat de partenariat sur le site Monod sont les suivants :

- mise aux normes sécurité incendie ;
- mise aux normes accessibilité tous handicaps ;
- création d'un laboratoire (M7) dans les locaux désaffectés de la maison d'hôtes et de la maison des visiteurs ;
- restructuration des locaux de recherche M1 à M6 ;
- travaux d'efficacité énergétique ;
- maintenance et Gros Entretien Renouvellement (hors second œuvre) avec engagement contractuel sur les consommations sur la durée du Contrat.

² Le groupement est constitué des sociétés Demathieu Bard Immobilier (promoteur), Demathieu Bard Groupe (investisseur – constructeur), Atlante Gestion (investisseur) et IDEX Energies (mainteneur), il s'entoure des prestataires désignés suivants : Patriarche & Co (architecte), Cap Ingelec (bureau d'études) et BLB Constructions (constructeur)

Les bâtiments inclus dans le périmètre du CP sont représentés ci-dessous en orange :



Le contrat de partenariat prévoit la possibilité de réaliser les travaux d’aménagement et ou restructuration du restaurant universitaire dans le cadre juridique du CP. L’option d’une réalisation dans ou hors du cadre du CP restant ouverte pour l’UdL.

Extrait - CP Art. 39.4 « L’UDL se réserve la possibilité, au cours du Contrat, de procéder à des travaux d’aménagement et/ou de restructuration des locaux du restaurant universitaire. Ces travaux sont, sur décision de l’UDL, soit entrepris par l’UDL sous sa responsabilité, soit confiés au Cocontractant en vertu de la faculté ouverte à l’article 39.2 »

La réalisation des travaux du restaurant universitaire a été anticipée dans le CP sous forme de travaux modificatifs faisant l’objet d’une intégration au contrat par avenant.

Extrait - CP Art. 39.2 « L’UDL dispose à tout moment du droit d’ordonner des Modifications en vue d’assurer le meilleur fonctionnement et la conformité des Bâtiments à ses nouveaux besoins (...) Les modifications décidées par l’UDL lors de la phase de réalisation seront reprises dans un avenant (...) ».

2.1.3 L’inscription du projet dans la stratégie du Crous de Lyon

En juin 2016, le Crous de Lyon a lancé l’étude de son Schéma Directeur de la Restauration afin de déterminer sa stratégie de développement immobilier dans le cadre d’une dynamisation de l’offre au regard des nouvelles attentes des étudiants en terme de consommation alimentaire et d’optimisation des moyens déployés pour assurer ces missions sociales auprès des étudiants.

L’étude de ce schéma directeur a permis de dresser la feuille de route en termes d’évolution de l’offre de restauration et du déploiement immobilier à réaliser sur les 10 prochaines années.

Le projet du restaurant Monod est pleinement intégré dans la dynamique de l’évolution de l’offre de restauration par son orientation sur le principe retenu au schéma directeur d’espace multimodal offrant diverses formes de restauration sur un même lieu : self, cafétérias, vente à emporter, Coffee Corner.

Ce principe de fonctionnement des restaurants a été défini par le CROUS de Lyon dans le cadre de son schéma directeur pour assurer à l’avenir des prestations en adéquation avec la demande étudiante et un usage des espaces partagé notamment sous la forme d’espaces coworking proposant un accès et un usage diversifié des espaces sur une plus grande amplitude horaire.

2.2 La situation actuelle du campus Gerland en termes d’offre en restauration

2.2.1 Panorama général du campus Gerland

Le campus Gerland compte actuellement trois équipements de restauration universitaire gérés par le Crous de Lyon :

- le restaurant universitaire Descartes (262 places assises, en moyenne 590 repas/jour)
- le restaurant universitaire Gerland Sud (450 places assises, 840 repas/jour)
- la cafeteria UCBL (110 places, environ 70 passages/jour).

Compte tenu des projets immobiliers prévus sur le campus Gerland, et des projections d’évolution des effectifs des trois établissements (ENS de Lyon, UCBL, ISARA) à un horizon 2020, la nécessité d’augmenter la capacité d’accueil en matière de restauration sur le campus Gerland est identifiée dès 2008 dans le projet Lyon Cité Campus.

Une étude de faisabilité réalisée en 2013-2014 par le groupement PH Partners et GSIR a permis d’évaluer la situation actuelle en matière de restauration sur le Campus Gerland, de mesurer les besoins à venir du campus Gerland et de dresser différentes hypothèses de réponses immobilières.

Les principales conclusions de cette étude sont les suivantes :

- en matière d’effectifs, 8 200 étudiants et personnels (administratifs, enseignants-chercheurs...) devraient être présents sur le campus Gerland à un horizon 2020, dont environ 3 800 personnes ayant besoin d’une solution de restauration au quotidien ;
- ces projections ont permis d’identifier une problématique de saturation à venir des structures de restauration existantes sur le site, ces dernières représentant actuellement une capacité de 1 500 repas servis quotidiennement ;
- l’étude a ainsi permis de confirmer que l’offre en restauration sur le campus Gerland devait être largement redotée pour atteindre une capacité totale de 1 300 places assises, dont 910 en restauration traditionnelle ;
- le restaurant existant Descartes ayant été rénové par le Crous de Lyon en 2011, les partenaires du projet ont convenu de maintenir les capacités actuelles de ce restaurant et d’orienter les réflexions vers 2 scénarios :
 - une restructuration-extension du restaurant universitaire Monod
 - un déménagement du restaurant universitaire Monod (îlot Vercors).
- La capacité d’accueil moyenne par jour à retenir pour le futur équipement est de :
 - 1300 repas/jour en restauration traditionnelle ;
 - 700 tickets/jour en restauration rapide de type cafétéria.

2.2.2 Fonctionnement et dysfonctionnement des locaux actuels du restaurant universitaire Monod

Bâtiments et surfaces :



Le restaurant universitaire Monod est actuellement implanté au RDC et au sous-sol du bâtiment MRA. Les services administratifs du Crous de Lyon sont installés au RDC du bâtiment annexe MRA.

Il est à noter que dans le cadre des études de faisabilité, la démolition du bâtiment Annexe MRA a été validée par l’ENS de Lyon, cette orientation de programme ayant pour objectif de permettre de libérer de l’emprise foncière en vue de la réalisation d’une extension du bâtiment MRA.

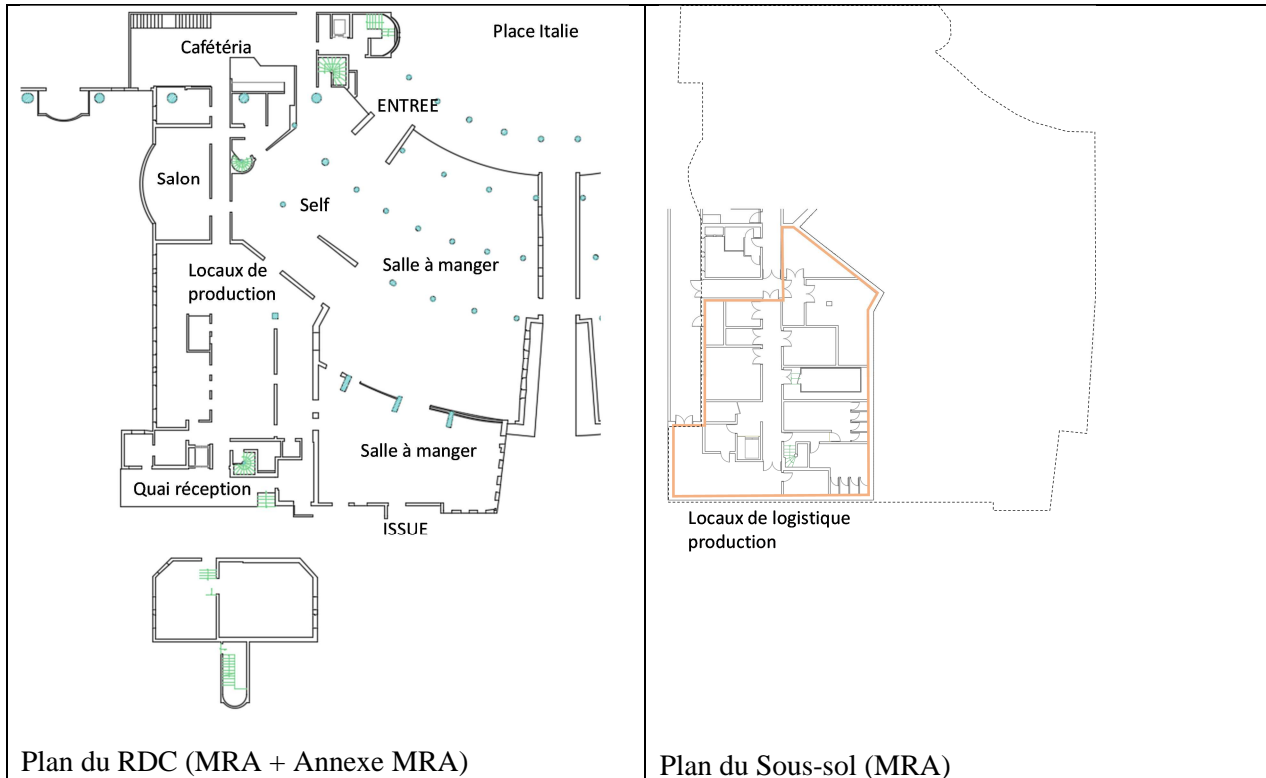
Descriptif tableau des surfaces SHON :

	Bâtiment MRA	Bâtiment Annexe MRA
Sous-sol	756	
Affectation CROUS	400 m ²	
Autres affectations	356 m ²	
RDC	1 582 m²	152
Affectation CROUS	1 582 m ²	83 m ²
Autres affectations	0	69
R+1		178 m²
Affectation CROUS		0
Autres affectations		178
Total	2 338	330
Dont CROUS	1 982	83

Au RDC du bâtiment MRA sont implantés pour les activités de restauration, les surfaces d’accueil des convives, les salles de restauration et cafétéria ainsi que les locaux de production accessibles depuis une cour de livraisons extérieure, ce qui représente une surface SHON de 1 582 m².

Au sous-sol sont implantés pour les activités de restauration, les locaux techniques nécessaires au fonctionnement des locaux de production : vestiaires, zones de stockage alimentaire et matériels. Ceci représente une surface SHON de 400 m².

Le bâtiment Annexe MRA accueille au RDC des fonctions administratives du Crous de Lyon pour une surface SHON de 83 m². Le premier étage est occupé par deux logements de fonction de l’ENS de Lyon. Ce bâtiment sera démoli dans le cadre de cette opération.



Aspects fonctionnels :

Un diagnostic technique et fonctionnel du restaurant universitaire Monod a été réalisé en 2013, par la société PH Partners. Il recense plusieurs dysfonctionnements :

- l’implantation générale des locaux ne permet pas la mise en œuvre d’une organisation de travail cohérente en matière de maîtrise des risques sanitaires et de marche en avant ;
- le circuit des denrées fragilisées entre le déconditionnement et la préparation froide traverse le local cuisson, où la température n’est pas contrôlée ;
- la zone de plonge batterie est ouverte sur les espace de salle à manger ;
- le personnel ne dispose pas d’un accès réservé et doit passer par des locaux « souillés » lorsqu’il est en tenue de travail pour se rendre en zone de production ;
- l’organisation de la ligne de distribution, en self discontinu, ne permet pas une bonne gestion des flux ;
- globalement, les locaux sont vieillissants et n’offrent pas des conditions d’hygiène satisfaisantes pour une cuisine ;
- les revêtements muraux et de plafond ne sont pas toujours adaptés : parpaings peints dans les réserves, absence de faux-plafond laissant les réseaux apparents ;
- les peintures des plafonds, notamment en laverie, sont dégradées à cause de l’humidité. En plonge batterie, les panneaux sont fortement griffés, laissant le revêtement métallique apparent ;
- les huisseries dans les locaux sont en bois brut et ne sont pas adaptés à un lavage à grande eau ;
- les vestiaires n’offrent pas des conditions de salubrité satisfaisantes pour le personnel (traces de rouille dans les douches, revêtements usés...) ;
- l’air induit dans la cuisine, par des ventilations en façade, n’est pas filtré et traité thermiquement ;

- le système de rafraîchissement de la préparation froide et du local déchet ne permet pas de maintenir les températures réglementaires ;
- enfin, le parc équipement est vétuste et devra être entièrement remplacés dans les prochaines années à l’exception de la laverie-vaisselle qui a été remplacée en 2016.

Aspects techniques et réglementaires :

Le diagnostic technique, fait apparaître un état technique des locaux et équipements défavorable, imposant une reprise globale de l’ouvrage existant, et notamment au niveau des interventions suivantes :

- amélioration thermique de l’enveloppe du bâtiment et la modernisation des menuiseries extérieures ;
- lots architecturaux : cloisonnement, sols, peintures, plafonds, luminaires ;
- lots techniques : électricité, plomberie, chauffage, ventilation et climatisation ;
- lots équipements de cuisine : systèmes de maintien de température, renouvellement et extraction d’air, équipements de cuisson et équipements de distribution.

	Bâtiment MRA	Bâtiment Annexe MRA
Date de construction du bâtiment	1986 + extension de la salle à manger en 2000	1986
Caractéristiques	Construction en béton Façades en béton enduit Menuiseries métalliques Toitures-terrasses en béton	Construction en béton Façades en béton enduit Menuiseries métalliques Toitures-terrasses en béton
Sécurité incendie :	ERP 1ère catégorie type R Travaux de mise aux normes accessibilité et sécurité incendie réalisés dans le cadre du contrat de partenariat	ERP 1ère catégorie type R
Amiante et plomb :	Amiante : rapport réalisé en 2017 par SOCOBAT mettant en évidence la présence d’amiante (notamment au niveau des joints d’étanchéité des menuiseries extérieures) Plomb : Rapport réalisé en 2017 par SOCOBAT mettant en évidence la présence de plomb (notamment au niveau des peintures)	Rapports réalisés en 2017 par SOCOBAT. Les rapports ne sont pas exhaustifs ; il est fait mention de locaux non visités. Un complément de diagnostic apparaît nécessaire.
Diagnostic technique	Locaux côté public : état globalement vieillissant (décoration d’époque, sols en PVC vétustes, peintures à refaire) à l’exception de l’espace en extension (années 2000). Les menuiseries extérieures métalliques sont vétustes.	Locaux présentant un état global satisfaisant (travaux ponctuels de rénovation réalisés par le Crous dans le cadre de l’implantation des bureaux au RDC du bâtiment).

	Locaux de production : vétustes et présentant des dégradations, liées à l’exploitation ainsi qu’aux typologies de matériaux tels que : huisseries rouillées, carrelages endommagés, faux-plafonds dégradés, présence d’humidité et fuites d’eau. Les installations techniques sont entretenues par l’ENS de Lyon. Elles sont vétustes : panes des chambres froides, problèmes de fonctionnement des CTA, panes des équipements d’extraction des cuisines. Les abords extérieurs de la cuisine sont fortement dégradés au niveau du quai de déchargement et des enrobés de voirie.	
Travaux en cours	Travaux de mise aux normes accessibilité et sécurité incendie réalisés dans le cadre du contrat de partenariat	Absence de travaux

2.2.3 La situation future du site sans projet (le « scénario de référence »)

Sur le plan fonctionnel, l’absence de projet engendrerait une amplification de l’insuffisance d’offre de restauration sur le Campus Gerland au regard des évolutions d’effectifs (Cf. 2.2.4).

Sur le plan technique, compte tenu de l’état actuel des bâtiments et des équipements qui le composent, l’absence de réalisation de projet de modernisation du restaurant universitaire Monod, imposera à moyen terme un minimum de travaux visant à permettre la poursuite de l’exploitation du site selon sa capacité actuelle et le maintien de sa conformité technique.

Ces travaux concerneront aussi bien les aspects techniques bâtementaires que le renouvellement des équipements de production.

Au titre des aspects techniques bâtementaires, les travaux pourraient inclure à minima les opérations suivantes :

- modernisation des installations électriques à terme (provision de 200 000 € HT) ;
- modernisation des systèmes de chauffage-ventilation (provisions 315 000 € HT) ;
- modernisation des systèmes de sécurité incendie (provisions 30 000 €HT) ;
- modernisation des équipements de plomberie (provisions 150 000 €H) ;
- rafraichissement des locaux (peintures notamment) 240 000 €HT) ;
- renouvellement d’équipements de cuisine (500 000 €HT) ;

soit une provision de travaux de l’ordre de 1 435 000 €HT

2.2.4 Tableau de synthèse

Paramètre	Catégorie	Situation existante	Situation future sans projet (horizon 2020/2021)
Effectifs Etudiants	ENS de Lyon	2 454	2 675
	ISARA	900	1 100
	UCBL Lyon 1	665	700
	TOTAL USAGERS	4 019	4 475
Effectifs Personnels	ENS de Lyon		
	<i>Personnels</i>	580	632
	<i>Enseignants Chercheurs</i>	1 203	1 311
	UCBL Lyon 1		
	<i>Personnels</i>	32	32
	<i>Enseignants Chercheurs</i>	44	44
	TOTAL ETP	1 859	2 019
Surfaces (SDO)	Techniques (stockage et production)	703	703
	Publiques (distribution et salles mangers)	986	986
	Autres	131	131
	TOTAL SDO	1 820	1 820
Indicateurs	Ratio m ² /client distribution /client	0,98 m ² / client	0,90 m ² / client
	Taux de captage sur le restaurant MONOD	18,71 %	16,93 %
	Taux de captage sur l'ensemble restaurant Monod + Descartes	34,03 %	30,79 %

Nota : L'ISARA dispose de son propre restaurant pour les personnels et enseignants

2.3 Le choix du projet

2.3.1 Eléments de contexte généraux de l'opération

Compte tenu des projets immobiliers prévus sur le campus Gerland et des projections d'évolution des effectifs des trois établissements (ENS de Lyon, UCBL, ISARA) à un horizon 2020, la capacité d'accueil en matière de restauration du campus Gerland doit être augmentée. L'objectif de l'opération est de répondre à ses nouveaux besoins tout en adaptant l'offre à une demande en évolution.

Le futur équipement doit permettre d'accueillir 1200 repas / jour en restauration de type self et offrir un service de type cafétéria pour un volume de consommation estimé à 600 tickets/jour (soit 90% des besoins).

L'hypothèse d'un déménagement du restaurant universitaire Monod dans une nouvelle construction sur l'îlot Vercors a été écartée, présentant notamment un surcoût important (Cf. 2.3.3. scénario 1), au profit de l'étude d'un projet de restructuration-extension du restaurant existant (Cf. 2.3.3 scénario 2).

Les orientations générales de l'opération de restructuration-extension sont les suivantes :

- modernisation du bâtiment existant visant à pérenniser le patrimoine immobilier de l'ENS de Lyon et à optimiser les conditions d'exploitation et de maintenance du site ;

- mise en conformité du restaurant universitaire au niveau des équipements et installations techniques.

2.3.2 Le contexte foncier

Le bail emphytéotique

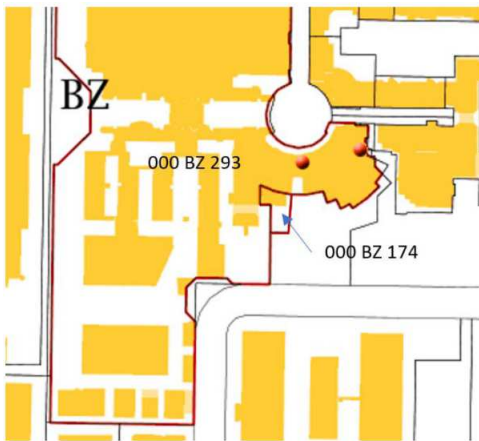
Le site Monod est implanté sur des terrains appartenant à la Ville de Lyon, situés à Lyon (69007), sis 46 allée d’Italie. Par acte administratif en date du 7 février 1985, ayant fait l’objet de plusieurs avenants, la Ville de Lyon a donné à bail emphytéotique les terrains à l’Etat pour une durée de 75 ans à compter du 15 juillet 1984, en vue de l’édification sur le Terrain loué d’un ensemble immobilier destiné à constituer l’Ecole Normale Supérieure de Lyon.

L’Etat est propriétaire, pendant la durée du bail, des ouvrages édifiés sur les Terrains ; l’Etat est donc propriétaire des Bâtiments.

A ce jour :

- La durée du bail a été augmentée à 99 ans (échéance juillet 2083) ;
- l’assiette du bail est constituée des parcelles suivantes : section BZ n°174 (390 m²), section BZ n°182 (54 m²), section BZ n°183 (3 m²), section BZ n°186 (5 m²), section BZ n°188 (42 m²), et section BZ n°293 (48.139 m²), soit une superficie totale de 48 633 m² ;
- la surface SHON des constructions édifiées sur les terrains donnés à bail est de 56 405m².

Le contrat de partenariat attribué à la société de projet Neolys ne donne aucun droit réel au partenaire privé sur le foncier. Il appartient à l’Etat de contractualiser son rapport à la ville de Lyon, par ce bail et ses avenants.



A ce jour, le restaurant universitaire Monod est implanté sur deux parcelles : les sections BZ n° 174 et BZ n°293.

L’opération de restructuration-extension du restaurant est prévue dans ce même périmètre.

L’opération considérée modifiant la surface bâtie globale, un avenant (n°7) au bail est nécessaire.

En cours de rédaction, l’avenant devra être validé en Conseil Municipal de la Ville de Lyon (Cf. Annexe 2 : Courrier Ville de Lyon).

Convention d’utilisation Etat - ENS de Lyon (Cf. Annexe 3)

L’ENS de Lyon, en application du décret n°2008-1248 du 1er décembre 2008, a conclu en 2015 et pour une durée de 68 ans, une convention d’utilisation avec l’Etat portant sur les ouvrages édifiés sur les Terrains. L’ENS de Lyon s’est vue mettre à disposition un ensemble de bâtiments sis sur le site Monod, comprenant les bâtiments inclus au contrat de partenariat, afin de lui permettre d’assurer le fonctionnement du service public de l’enseignement supérieur dont elle est chargée.

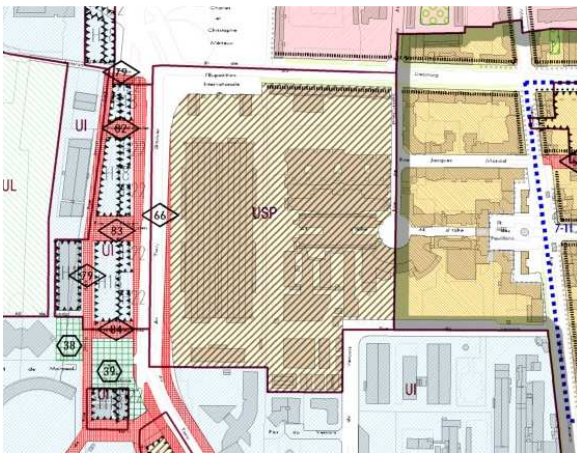
Convention de souscription Etat – UDL - ENS de Lyon (Cf. Annexe 4)

L’Etat, l’ENS de Lyon et l’UdL ont conclu une convention de souscription pour la durée du Contrat (28 ans), prévoyant la répartition des rôles de chaque partie, notamment au plan financier.

Convention d’occupation et de participation aux charges UDL - ENS de Lyon (Cf. Annexe 5)

L’ENS de Lyon et l’UdL ont conclu une convention d’occupation pour la durée du Contrat, qui autorise l’UdL à occuper les bâtiments intégrés au Contrat pour la réalisation des travaux, et consentir à son tour une autorisation d’occupation du domaine public au titulaire du Contrat.

Contraintes du plan local d’urbanisme



Le site Monod est inscrit dans le périmètre de la zone USP du PLU de la Métropole de Lyon.

Les contraintes réglementaires d’urbanisme seront à prendre en considération lors de la conception du projet. Leur analyse ne fait pas apparaître de contraintes s’opposant à la réalisation d’une extension du bâtiment existant :

- Possibilité d’implantation en limite de propriété ;
- Possibilité d’implantation à l’alignement ;
- Hauteur maximum des bâtiments 19 mètres en cœur d’îlot.

Règlement zone USP – extraits des principales contraintes :

Article 2 : Occupation des utilisations du sol admises sous condition	Sont autorisés la construction, travaux, ouvrages ou installations à destination public ou d’intérêt collectif.
Article 6 : Implantation des constructions par rapport aux emprises publiques et voies	Les constructions doivent être implantées en limite de référence ou en retrait à une distance minimale de 5 mètres.
Article 7 : Implantation des constructions par rapport aux limites séparatives	Les constructions doivent être implantées en limite séparatives ou en retrait à une distance minimale de 4 mètres.
Article 8 : Implantation des constructions les unes par rapport aux autres sur une même propriété	Les constructions en vis-à-vis doivent être implantées à une distance minimale de 4 mètres.
Article 9 : Emprise au sol des constructions	Non réglementé

Article 10 : Hauteur maximum des constructions	La hauteur autorisée en cœur d’îlot est limitée à 19 mètres
Article 14 : Coefficient d’occupation du sol	Non réglementé

Autres contraintes :

- Le terrain se situe dans une zone ABF. Tout projet sera soumis à l’avis de l’Architecte des Bâtiments de France.
- Le terrain se situe dans le secteur géré par la mission Gerland, en charge des orientations d’aménagement.

2.3.3 Les options possibles

L’opération liée à l’offre de restauration du site Monod a été étudiée sous différentes propositions :

- Un scénario 1 – intégrant le restaurant à l’opération de logement dite « îlot Vercors ».
- Un scénario 2 - restructuration-extension du restaurant existant

Scénario 1 – déménagement du restaurant universitaire Monod dans un bâtiment à construire rue du Vercors

Le 1^{er} scénario consiste à créer un nouveau restaurant universitaire en pied d’immeuble dans le cadre d’une opération de construction de logements étudiants sur l’îlot dit « Vercors », situé à proximité du site Monod.

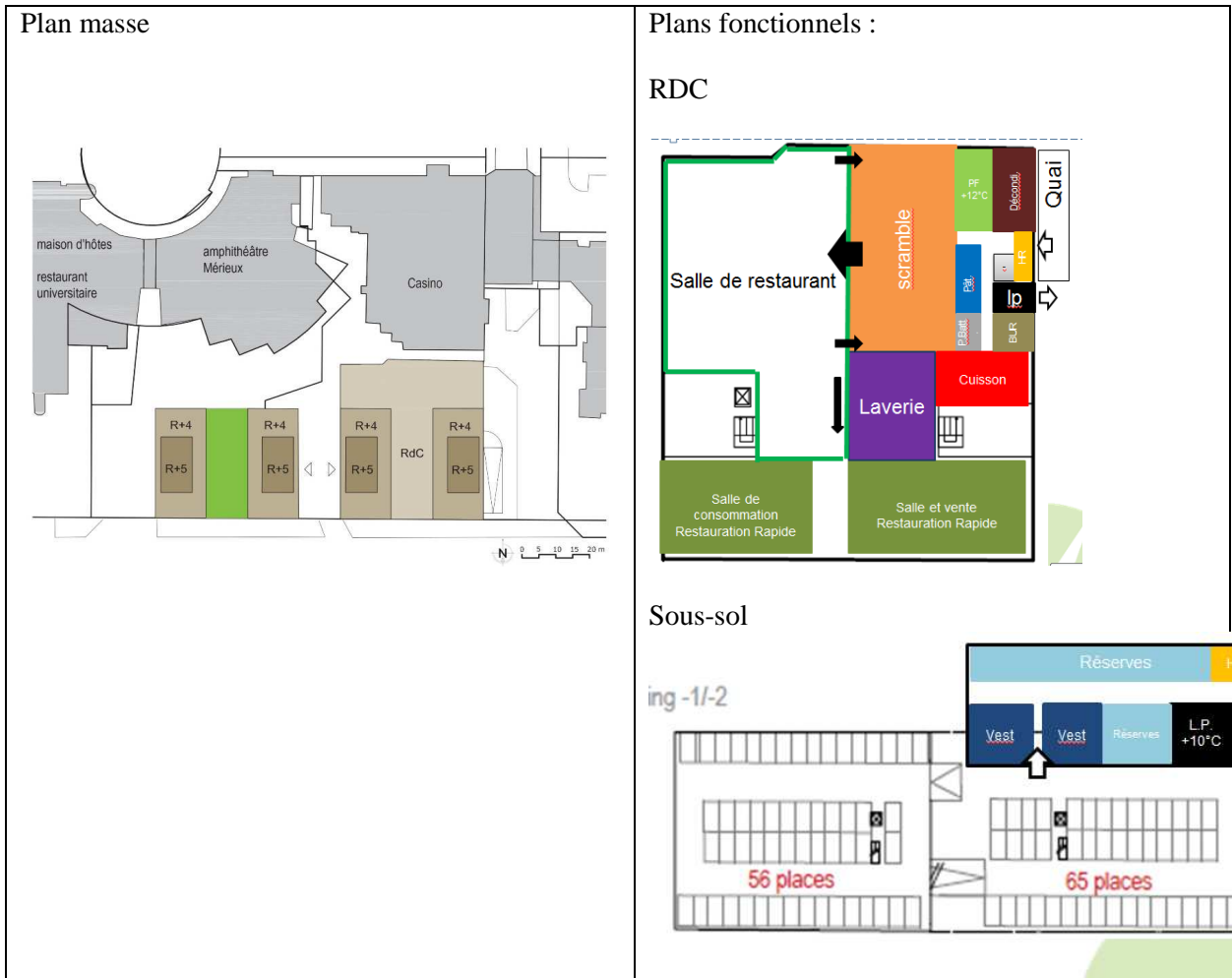
Le travail de scénarisation s’est basé sur l’étude de faisabilité réalisée en 2012 par Urbino pour la création d’une résidence étudiante.

L’équipement d’une surface évaluée à environ 2600 m² de SHON offre :

- 650 places assises ;
- 1600 repas/jour en restauration traditionnelle ;
- 500 repas/jour en restauration rapide.

Deux hypothèses ont été étudiées pour un coût opération compris entre 9 780 k€ TTC TDC et 10 720 k€ TTC TDC, valeurs 2014, incluant une actualisation 2020. La différence est liée au montant alloué à la participation d’une quote-part pour la démolition d’un parking rue du Vercors.

Scénario implantation du restaurant universitaire Monod sur l’îlot Vercors



POINTS FORTS	POINTS FAIBLES
<ul style="list-style-type: none"> • Scénario cohérent en termes d’aménagement et de coûts de fonctionnement • Maintien en activité du RU Monod pendant les travaux • Un restaurant constituant a priori un outil de travail très fonctionnel (neuf) • Accord de principe de la part du grand Lyon et de la Ville de Lyon pour une mise à disposition du foncier 	<ul style="list-style-type: none"> • Dépassement de l’enveloppe financière prévisionnelle • Le calendrier de l’opération est lié à la libération des parkings Vercors en juin 2019 (planning non maîtrisé) • Fiabilisation nécessaire des conditions de cession foncière • Le RU Monod reste en activité durant 6 ans • Nécessité de fiabiliser un projet d’occupation et de réhabilitation pour les locaux du RU Monod • Eloignement de l’équipement de la centralité du site Monod

Scénario 2 – restructuration extension du restaurant universitaire Monod

Ce 2ème scénario consiste à la restructuration et à l'extension du restaurant universitaire actuel. Plusieurs hypothèses ont été étudiées. Seul le scénario médian est présenté ci-après (Cf. Annexe 6 : CFR2C-Atelier 21_Etude de faisabilité). Les coûts d'opération ont été évalués suivant les deux orientations envisageables pour la dévolution contractuelle, à savoir :

- Version 1 : Loi MOP
- Version 2 : intégration au contrat de partenariat du 18 avril 2016

Contraintes spécifiques

Au-delà des contraintes réglementaires, le projet est impacté par les contraintes spécifiques suivantes :

- circulation de livraison vers le bâtiment GN1 de l'ENS de Lyon via la cour de livraison à maintenir avec accessibilité et giration PL ;
- déplacement de la Base Vie du chantier du contrat de partenariat ;
- emprise d'une future sous station de chauffage urbain, sur la parcelle BZ173 (le bâtiment est prévu avec un recul de 10 m à la limite de propriété nord).



Présentation du scénario

Caractéristiques :

Typologie de l’offre	Restauration de type self en ilots Cafétéria avec vente à emporter (VAE) et espace lounge coworking Un espace distributeurs automatiques (DA) Un espace brasserie
Capacité places assises :	Restauration traditionnelle : 600 Cafétéria : 100 Espace brasserie : 40
Capacité clientèle / jour	Soit une capacité moyenne de 1800 clients/ jour : - RU : 1200 - Cafétéria : 600
Taux de couverture des besoins identifiés dans l’étude Partners	En équivalent repas : 90%

Capacité et dimensionnement des salles à manger

Espace de consommation -Surface des salles	Jauge		
	Nombre places	Ratio surface	Besoin SU
Espace tables	600	1,2 m ²	720 m ²
Espace cafétéria	100	1,5 m ²	150 m ²
Brasserie	40	1,5 m ²	60 m ²
TOTAL	740		930 m²

Besoin en surfaces

Désignation	Surface (m ²)
Espaces publics (consommation et ventes)	1 590
Espaces techniques et de préparations	879
SU Totale	2 469
<i>Circulations (10 % SU)</i>	247
SDO Totale	2 716
<i>Dont locaux techniques</i>	155
<i>Dont surface en extension</i>	1 100

L’extension devra donc justifier d’une surface SDO de 1 100 m² (soit environ 1 200 m² SHON).

Coûts travaux et coût opération :

		Scénario 2
TOTAL TRAVAUX HT		4 015 500 €
<i>Equipements et travaux spécifiques</i>		1 766 400 €
TOTAL TRAVAUX + EQUIPEMENTS HT		5 781 900 €
VERSION 1: OPERATION EN LOI MOP		
TOTAL TDC complet HT		7 884 000 €
TOTAL TDC complet TTC		9 460 800 €
VERSION 2 : OPERATION INTEGREE AU CP		
TOTAL TDC complet HT		7 861 018 €
TOTAL TDC complet TTC		9 433 222 €

Sur la base des constats du schéma directeur de la restauration universitaire élaborée par le Crous de Lyon en 2016-2017, il s’avère que les tendances d’occupation des offres de restauration traditionnelle, deviennent de plus en plus denses au regard de l’organisation des temps de pauses méridiennes, tant pour les étudiants que pour les personnels.

C’est en ce sens qu’il a été retenu un taux de rotation des places assises moyen, de l’ordre de 2 utilisations par place assise par jour. Cette donnée de référence est considérée sur la fréquentation moyenne. En cas de forte affluence, il est encore possible de considérer un taux de rotation à 2,5 repas/place assise (soit dans le cas étudié, une capacité maximale de l’ordre de 1 500 repas/jour, en restauration de type self).



POINTS FORTS	POINTS FAIBLES
<ul style="list-style-type: none"> • Projet reposant aux 2/3 sur des surfaces bâties existantes (seule l’extension constitue une création) • Livraison du RU avant le déménagement de Casino (prévu en 2020) • Coût investissement inférieur au scenario 1 	<ul style="list-style-type: none"> • Restauration transitoire à prévoir pour maintenir une offre pendant la phase travaux : mise en œuvre d’une offre de type cafétéria à proximité (bâtiment modulaire provisoire) permettant d’assurer un équivalent de 600 à 700 client/jour

2.3.4 Le projet retenu parmi les options possibles

Le scénario de restructuration extension du restaurant universitaire Monod a été retenu car il offre la solution la plus judicieuse au regard des éléments suivants :

- respect de l’enveloppe allouée au projet ;
- bonne capacité de réponse au besoin initial et prospectif ;
- pérennisation de l’existant ;
- cohérence avec les projets en cours.

Le site Monod de l’ENS de Lyon fait actuellement l’objet de plusieurs opérations immobilières. Parmi elles le contrat de partenariat conclu le 18 avril 2016. Ce programme immobilier global vise la mise en conformité du site et la modernisation des ouvrages qui le composent.

Les surfaces actuelles du restaurant universitaire (bâtiment MRA) sont intégrées aux périmètres travaux, maintenance et GER du contrat de partenariat dans la limite des prestations décrites au contrat (Cf. Annexe 7 : CP_Cahier 1_Annexe 1_domaines de compétence).

Le contrat de partenariat prévoit la possibilité de réaliser les travaux d’aménagement et ou restructuration du restaurant universitaire dans le cadre juridique du CP. Ce montage a été retenu. La réalisation des travaux du restaurant universitaire sous forme de travaux modificatifs fera l’objet d’une intégration au contrat de partenariat sous la forme juridique d’un avenant.

- Sur le plan de la réponse aux attentes du projet (service rendu) : le projet retenu permet de répondre à un taux de couverture du besoin projeté à hauteur d’au moins 90 %.
- Sur le plan financier : il permet de maintenir l’enveloppe financière et répond à la quasi-totalité du besoin identifié en étude de faisabilité (couverture du besoin à 1800 clients/jour).
- Sur plan technique : il permet la rénovation des locaux et installations techniques existants, de manière cohérente avec l’ensemble des restructurations programmées dans le CP.
- Sur le plan économique : il est compatible au coût prévisionnel d’investissement estimé à 9.536 €TTC TDC ;
- Sur le plan opérationnel : il permet une continuité de l’opération de restructuration du CP, avec la même organisation de conduite de chantier.

2.3.5 La phase transitoire

Afin de garantir une offre de restauration à prix social pendant la phase de réalisation des travaux, plusieurs hypothèses ont été étudiées.

Les partenaires du projet ont convenu de mettre en œuvre, pour la restructuration du restaurant un chantier clos excluant toute activité même partielle sur le site. Un phasage des travaux avec maintien d’une activité du restaurant universitaire dans ses locaux actuels a donc été écarté.

Trois pistes de solution transitoire compensatoire ont été étudiées (Cf. Annexe 8 : Note CFR2C_Restauration provisoire):

1. Installation de plusieurs food-truck privés sur le site Monod
2. Mise en place d’une cafétéria Crous de Lyon sous forme d’un bâtiment provisoire modulable
3. Extension des salles à manger du restaurant Descartes.

L’ENS de Lyon et le Crous de Lyon ont retenu la 2ème option. La mise en place d’une cafétéria Crous avec location de modulaires dans le secteur du parking Vercors s’avère préférable à la mise en place de Food-Truck aux motifs suivants :

- offre à tarification sociale plus adaptée aux étudiants et au subventionnement des personnels
- capacité de service 3 fois supérieure à la mise en place en équivalence de 3 Food-Truck
- capacité à proposer la consommation sur place pour l’équivalent de 40 places (mange-debout).

La solution d’extension des salles à manger du restaurant Descartes a été écartée au regard de la complexité de mise en œuvre.

Cet équipement permettra d’assurer l’équivalent de 400 à 500 repas/jour (et en complément un service de cafétéria en matinée et en après-midi). Une augmentation de l’amplitude d’ouverture du restaurant Descartes, permet d’augmenter la capacité d’accueil de l’ordre de 150 couverts supplémentaires maximum, soit un total compris entre 550 et 650 repas/jour.

La solution a été évaluée à un coût opération de 160 930 €TTC TDC (hors part des équipements de cet aménagement d’une valeur de 45 000 € HT prévue en réintégration dans le projet d’aménagement de la future cafétéria du projet).

Le pilotage de l’exécution de la solution retenue sera mené par le Crous de Lyon.

Une demande d’autorisation d’occupation temporaire devra être effectuée par le Crous de Lyon exploitant auprès de la Métropole de Lyon, dans le cadre d’une structure modulaire sur le parking Vercors.

2.3.6 Eligibilité juridique de l’opération réalisée dans le cadre d’un avenant au contrat de partenariat

Analyse juridique du montage

L’ENS de Lyon a eu recours à un cabinet d’expertise juridique, afin de garantir la faisabilité juridique de l’intégration de l’opération au CP. L’analyse juridique (Cf. Annexe 9 : LWA_Consultation juridique_Modification du CP) explique les points suivants :

Avis positif sur l’intégration dans le cadre du Contrat de Partenariat dès lors que :

1. Le Contrat de partenariat a expressément prévu la possibilité que le restaurant universitaire soit aménagé et restructuré dans le cadre du contrat :

Art. 39.4 CP « L’UDL se réserve la possibilité, au cours du Contrat, de procéder à des travaux d’aménagement et/ou de restructuration des locaux du restaurant universitaire. Ces travaux sont, sur décision de l’UDL, soit entrepris par l’UDL sous sa responsabilité, soit confiés au Cocontractant en vertu de la faculté ouverte à l’article 39.2 »

Art. 39.2 CP « L’UDL dispose à tout moment du droit d’ordonner des Modifications en vue d’assurer le meilleur fonctionnement et la conformité des Bâtiments à ses nouveaux besoins. »

2. L’ordonnance n° 2004-559 du 17 juin 2004 sur les contrats de partenariat applicable à l’opération projetée, prévoit la modification de contrats de partenariat en cours d’exécution

Art. 11 ordonnance « Un contrat de partenariat comporte nécessairement des clauses relatives : (...) h) Aux conditions dans lesquelles il peut être procédé, par avenant ou, faute d’accord, par une décision unilatérale de la personne publique, à la modification de certains aspects du contrat ou à sa résiliation, notamment pour tenir compte de l’évolution des besoins de la personne publique, d’innovations technologiques ou de modifications dans les conditions de financement obtenues par le cocontractant. »

Jurisprudence (avenant au marché Vélib) :

Dès lors que la modification envisagée est prévue au contrat et qu’elle ne (i) modifie pas l’objet du contrat initial, en prévoyant une prestation totalement nouvelle des prestations initialement prévues au contrat, et ne (ii) modifie pas substantiellement le contrat soumis à une procédure de publicité et de mise en concurrence préalable, une modification pourrait être réalisée dans le cadre du contrat en cours d’exécution.

3. L’ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics, bien qu’elle ne soit pas applicable au cas d’espèce, prévoit également la modification des marchés de partenariat en cours d’exécution

La modification prévue à **l’article 139 alinéa 1 du Décret Marchés** permet de modifier le contrat en cours d’exécution dès lors que cette modification a été prévue dans la documentation contractuelle sous la forme de clauses claires, précises, et sans équivoque qui indiquent le champ d’application et la nature des modifications envisagées et que cette modification a été envisagée dans les documents de la consultation.

Conclusion de l’analyse juridique du montage

Après étude de cette note, FIN INFRA a rendu les conclusions suivantes (Cf. Annexe 10 : Note FIN INFRA) :

Plusieurs éléments concordants sont de nature à assoir la « validité juridique de l’avenant relatif à la réalisation du restaurant universitaire :

- Restaurant situé dans le périmètre géographique du CP (y compris prestations EM/GER)
- Possibilité d’extension du contrat à la rénovation du restaurant explicitement prévue dans le CP à l’article 39.4 du CP
- Processus, modalités et conditions de mise en œuvre des modifications détaillés de manière précise à l’article 39.2 du CP
- Possibilité d’effectuer les travaux de restructuration abordée avec l’ensemble des candidats durant les phases de dialogue compétitif
- Montant de la modification (environ 26% du coût d’investissement initial) pas de nature à « modifier l’équilibre économique du marché public en faveur du titulaire d’une manière qui n’était pas prévue dans le marché public initial »

La possibilité de conclure un avenant au Contrat de Partenariat est confirmée.

Partage des risques liés au montage

Dans le cas d’un avenant au CP, le partage des risques sera identique à celui contractuel du CP.

Bien que le montage en CP ne découle pas d’une obligation d’exclusivité avec le partenaire, ce montage comporte le moins de risques sur les plans suivants :

- stabilité financière par rapport à la MOP ;
- contractualisation simplifiée sous forme de travaux modificatifs par avenant au CP ;
- délais de contractualisation réduits, car sans montage supplémentaire de marché public de type MOP ;
- calendrier : gain estimé de 12 mois sur la date de mise à disposition des locaux restructurés ;
- conduite et suivi des opérations (intervenants identifiés) ;
- homogénéité et cohérence technique des ouvrages réalisés sur le site Monod ;
- livraison globale du site rénové.

2.3.7 Adéquation du projet retenu aux orientations stratégiques

L’intention de l’ENS de Lyon est de s’inscrire dans une dynamique d’attractivité qui se matérialise notamment dans ce projet. Le site Monod cristallise les questions de capacité d’adaptation/transformation des bâtiments et d’actualisation de la qualité de vie. L’adaptation du campus permet de favoriser les pratiques sociales étendues à l’urbanité locale, c’est également un enjeu de ce projet.

Le restaurant universitaire se trouve actuellement en déficit de repas distribués par rapport à la demande, par ailleurs son rôle ne se limite plus au seul service des utilisateurs du site Monod. Par conséquent la position de l’actuel restaurant, au cœur de l’espace piétonnier existant (au développement potentiel), paraît essentielle à l’activité urbaine locale.

Réduire le site Monod à un site de travail, sans y associer la rénovation de ce lieu de vie, pourrait avoir pour conséquence un désintérêt pour le site et l’exportation du dynamisme urbain vers d’autres zones d’intérêt privé, moins propices aux rencontres entre étudiants, chercheurs et personnels.

3 ÉVALUATION APPROFONDIE DU PROJET RETENU

3.1 Objectifs du projet

3.1.1 Objectifs fonctionnels

L’ensemble fonctionnel constitutif des espaces de restauration sera constitué :

- D’une zone dédiée à la production des plats cuisinés et aux locaux techniques liés,
- D’espaces publics dédiés à la vente et à la consommation. Ces locaux seront organisés autour d’un espace multimodal, accessible aux étudiants sur l’ensemble de la journée. Outre la prise de repas, ces locaux seront destinés à accueillir les étudiants pour travailler, se détendre et échanger. L’offre de restauration permettra de mieux répondre aux nouvelles attentes des étudiants en proposant plusieurs offres de restauration complémentaire qui s’articuleront autour des espaces de consommation :
 - une cafétéria pour un service rapide pouvant être emporté ou consommé dans les espaces dédiés ;
 - un self éclaté pour un repas complet pris à table ;
 - un espace brasserie.

Ces fonctions propres au futur bâtiment seront complétées par des dispositions spécifiques pour les rafraîchissements et l’adaptation des espaces extérieurs.

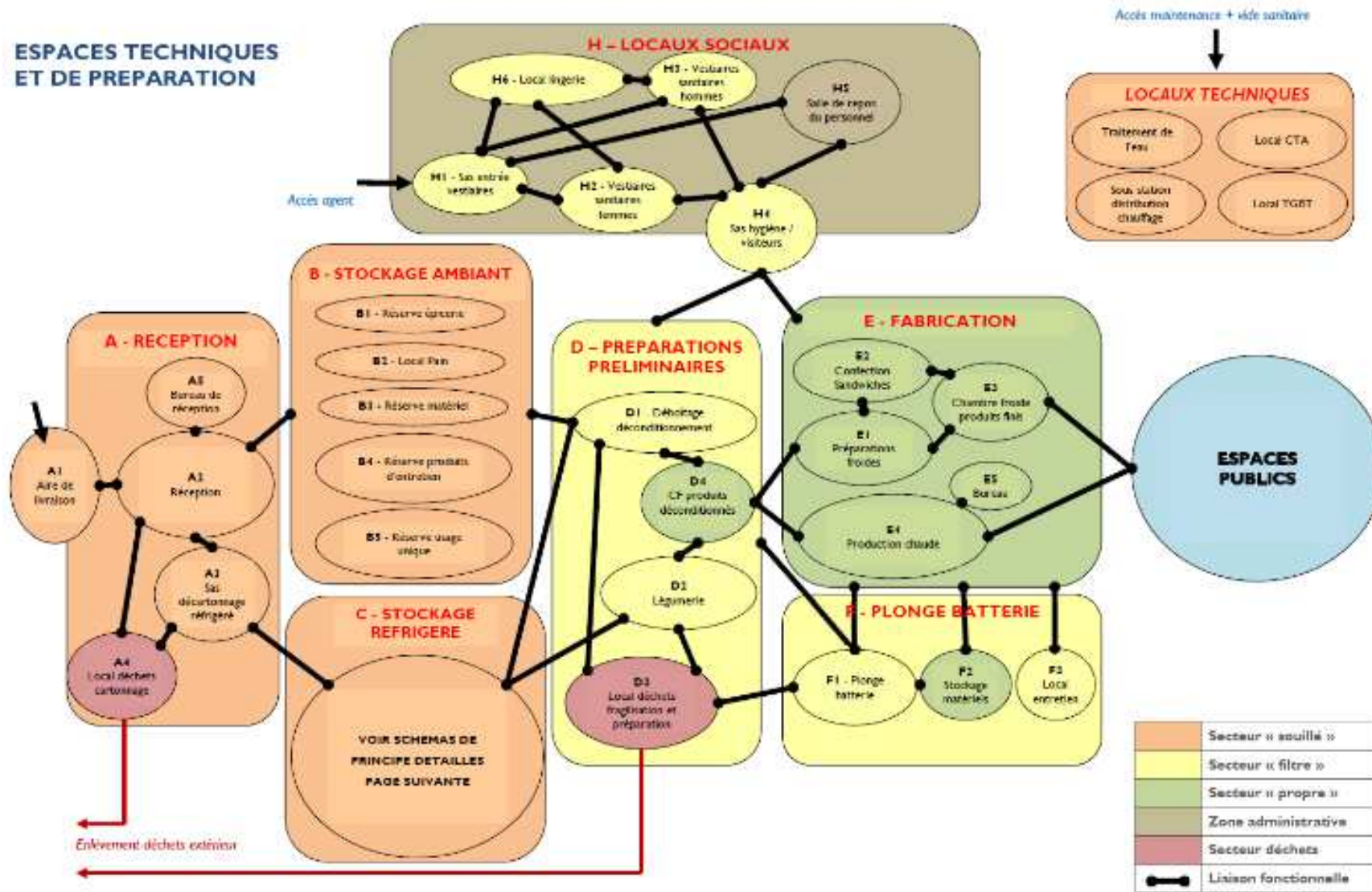
Espaces techniques et de préparation

Les espaces sont constitués des zones fonctionnelles suivantes :

- A. **Réception des denrées**, permettant la manutention, au contrôle, au décartonnage primaire et à l’enregistrement avant mise en stock des denrées utilisées pour la confection des repas.
- B. **Stockage ambiant**, dédié au stockage de manière différée des denrées, matériels et consommables ne nécessitant pas de rafraîchissement.
- C. **Stockage réfrigéré**, comprenant 5 chambres froides séparées, adaptées au stockage des différents types de denrées réfrigérées, ainsi qu’un sas thermique.
- D. **Préparations préliminaires**, regroupant les locaux nécessaires au décartonnage, au déboîtage, au déconditionnement et à la désinfection des denrées utilisées dans la préparation des repas.
- E. **Fabrication**, constitué d’une zone de préparation froide et de confection des sandwiches et d’une zone de préparation chaude et cuisson. La production de sandwiches permettra l’approvisionnement des différents sites de Gerland et sera organisée pour permettre une expédition.
- F. **Plonge batterie**, pour le matériel utilisé lors des étapes préparation,
- G. **Laverie vaisselle**, nécessaire au nettoyage et au stockage de la vaisselle utilisée par les usagers de la restauration.
- H. **Locaux sociaux**, regroupant l’ensemble des espaces d’accompagnement nécessaires au fonctionnement du restaurant n’entrant pas directement dans le process de production des repas.

Le schéma de fonctionnement ci-dessous reprend l’articulation de ces locaux, dans le respect de la marche en avant :

ESPACES TECHNIQUES ET DE PREPARATION

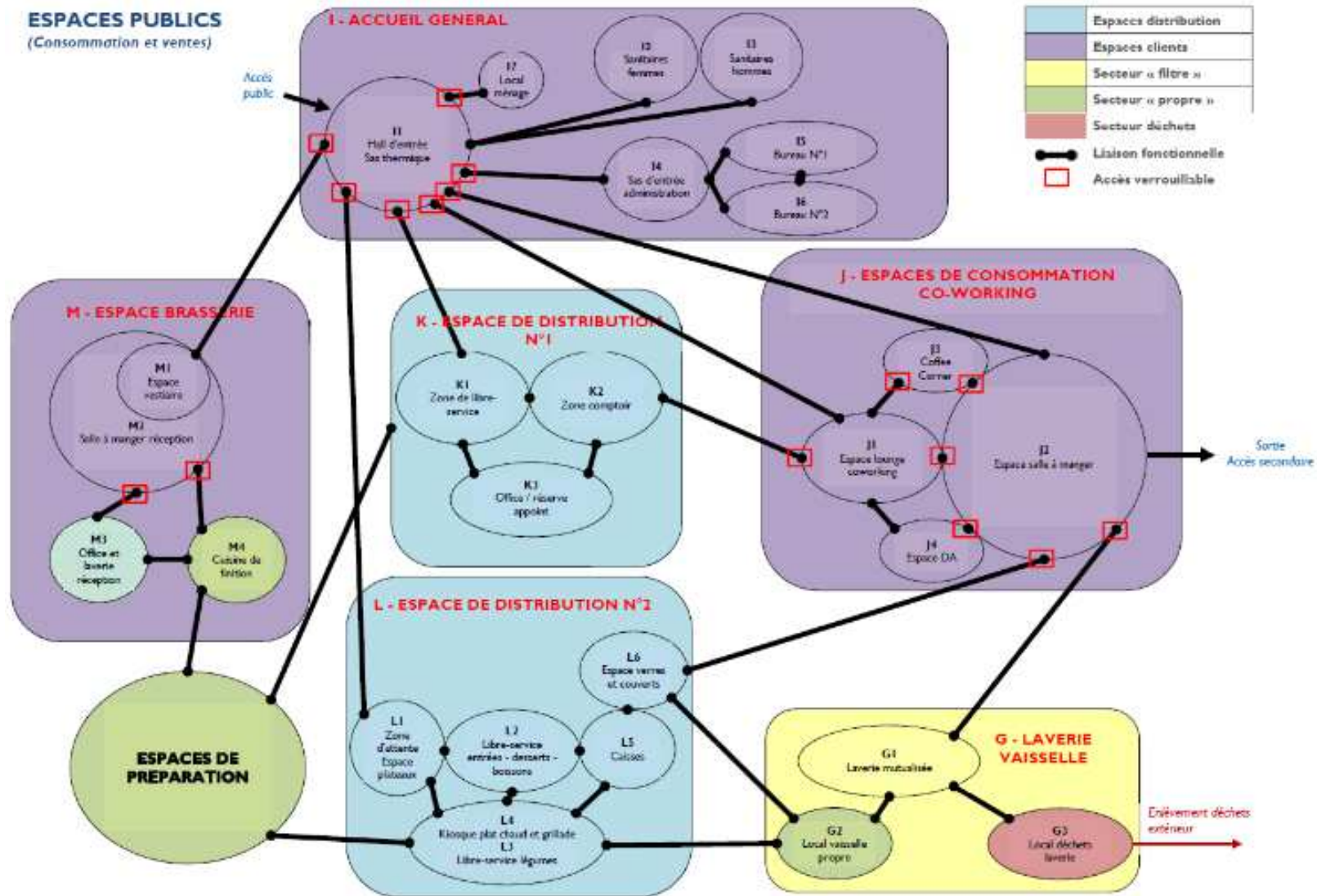


Espaces publics (consommation et vente)

Les espaces publics comprennent les zones fonctionnelles suivantes :

- I. Accueil général et locaux administratifs**, constituant la zone d’entrée publique du restaurant universitaire. Il permet un accès aux espaces de restauration et co-working du bâtiment, ainsi qu’à la brasserie.
- J. Espaces de restauration – Coworking.** Ces espaces sont envisagés sous la forme d’un lieu multimodal accessible aux étudiants tout au long de la journée, d’une part pour y consommer les prestations de restauration offertes, mais également pour y travailler, s’y reposer ou s’y installer pour échanger. L’aménagement sera pensé pour répondre aux besoins de connectivité multimédia des étudiants (Wifi, prises électriques, mobilier adapté...) et présenter un confort d’usage optimal. Les espaces de vie étudiante seront composés de :
- un espace lounge coworking, en lien direct avec la zone de distribution cafétéria – libre-service (100 places) ;
 - un espace salle à manger, en lien direct avec la zone de distribution en self éclaté (600 places) ;
 - un coffee corners (ensemble mobilier fermable) ;
 - un espace de distribution automatique, accessible toute la journée.
- K. Espace de distribution n°1 - Cafétéria - Libre-service**, aménagé en deux zones distinctes mais complémentaires, complétées par un office et des réserves d’appoint :
- une zone libre-service, accessible via un tourniquet à sens unique (dispositif permettant d’éviter les vols). Elle sera organisée autour de points de distribution réfrigérés ou neutre ;
 - une zone comptoir. Celle-ci permettra la distribution de boissons chaudes (café de qualité, chocolat chaud, cappuccino...), de confiseries, de pâtisseries dites d’impulsion (muffins, cookies, viennoiseries...) et de snacking : paninis réchauffés ou cuits à partir de matériels de réchauffage ou de cuisson rapide positionnés sur le meuble arrière du comptoir.
- L- Espace de distribution n°2 - Self éclaté**, desservi directement depuis la zone de production. La zone de distribution sera aménagée pour une gestion des flux optimisée selon la prestation alimentaire proposée et le système de choix du plateau par points. Deux systèmes de doubles caisses permettront de fluidifier au maximum les flux d’usagers. Des tourniquets - tripode électroniques seront installés en entrée et sortie du self, permettant un comptage et une régulation du nombre de personnes simultanément présentes dans la zone de distribution. Le self éclaté comportera différents espaces tels qu’un libre-service entrées - desserts – boissons ; des points de distributions des plats chauds éclatés et un point de distribution libre-service des légumes et garnitures.
- M- Espace Brasserie**, distinct des espaces de consommation étudiants et proposant une offre de type Brasserie avec une tarification spécifique. Il sera possible d’y déjeuner avec ou sans réservation. La fonction Brasserie comprendra : une salle à manger dédiée de 40 places et modulable.

Le schéma de fonctionnement ci-dessous reprend l’articulation des espaces publics :



3.1.2 Objectifs architecturaux et urbains

Sur le plan architectural et patrimonial, cette opération vise à intégrer le restaurant universitaire au programme de modernisation du site Monod de l’ENS de Lyon. Le contrat de partenariat en cours sur le site Monod, concerne environ 49 750 m² SHON sur les 65 300 m² SHON du site Monod. La présente opération sur le restaurant universitaire n’était comprise qu’en option dans le contrat initial.

Par cette opération, le restaurant universitaire bénéficiera d’une modernisation globale permettant à l’ENS de Lyon d’assurer la pérennité de son patrimoine immobilier et d’optimiser la maîtrise des futures dépenses énergétiques, d’exploitation et de maintenance.

La mise en œuvre de cette opération permettra à l’ENS de Lyon, ainsi qu’au Crous de Lyon, de valoriser l’accueil des étudiants au travers d’une image renouvelée, renforçant leur attractivité vis-à-vis de la communauté estudiantine.

Le projet ne transforme pas les accès existants au restaurant. Par conséquent, les contraintes de servitudes resteront identiques à l’existant.

3.1.3 Objectifs énergétiques et environnementaux

Le périmètre d’application des performances énergétiques en exploitation devra permettre d’inclure le restaurant dans les objectifs performantiels du CP. La conception du bâtiment et des équipements qui le composent s’inscrira dans le cadre d’une démarche intégrant des objectifs spécifiques en matière de consommation d’énergie et d’impact environnemental du projet.

Extrait du programme de l’opération : *En dehors du process lié aux équipements de cuisine, les objectifs chiffrés en matière d’économie d’énergie seront ceux du contrat de partenariat initial, à savoir : « Objectif à minima de réduire de 20% à 30% les consommations d’énergie primaire sur le périmètre réglementaire » La méthode de calcul Th-BCE 2012 sera utilisée pour évaluer les propositions de performance thermique proposées par le cocontractant.*

Par ailleurs, l’ENS de Lyon a prévu d’étendre son achat d’énergie d’origine renouvelable à la totalité de sa consommation électrique, dès janvier 2018.

3.1.4 Objectifs techniques et réglementaires

La conception des locaux, des installations techniques et des équipements de cuisine doit obéir à l’ensemble des règles en vigueur, et tout particulièrement à celles qui sont rappelées ci-après :

- réglementations en matière de lutttes et prévention des risques d’incendie (ERP rattaché à l’ensemble GN de l’ENS de Lyon – ERP de 1ère catégorie) ;
- réglementations applicables aux ERP en matière d’accessibilité (loi handicap).

Réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments :

- Réglementation applicable aux ERP Section GC,
- Code du travail,
- Normes relatives à la prévention de la santé et de la sécurité des personnels au sein des grandes cuisines,
- Normes NF Hygiène pour les équipements,
- Normes NF C.15-100 et UTEC 15-201 relatives aux installations électriques en grandes cuisines,
- Normes relatives au traitement et au rejet des eaux usées,
- Normes relatives à la protection des réseaux d'alimentation d'eau,
- Normes NFP 41.201 relatives à la distribution de l'eau chaude et froide,
- Arrêté ministériel du 9 janvier 1995 relatif à la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement,
- Règlement Sanitaire Départemental.

Réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments

La réglementation en vigueur applicable aux établissements de restauration collective est, depuis le 1er janvier 2006, définie par plusieurs règlements européens qui ensemble sont appelés « Paquet Hygiène ».

Le « Paquet Hygiène » est composé des règlements suivants :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, dont les dispositions des articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1er janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) (JOCE du 01 février 2002).
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE du 25 juin 2004) qui abroge la directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires et dont les dispositions s'appliquent à compter du 1er janvier 2006.
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOCE du 25 juin 2004).

Ils sont complétés par la réglementation nationale :

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires, applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

- Norme NF V01-006 « Hygiène des aliments Système HACCP : principes, notions de base, commentaires ». Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 publiée au BO N°34 de l’éducation nationale « Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période ».
- Guide des bonnes pratiques d’hygiène en restauration collective à caractère social.
- Norme NF X50-220 « Norme de service - Service de la restauration scolaire ».
- Circulaire des ministères de la santé, de l’agriculture et de l’économie sur la déclaration, l’investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988 (éditée au JORF sous le n° 1487).

3.1.5 Objectifs exploitation maintenance

En cas de travaux modificatifs, le recalage sur l’engagement énergétique défini dans le contrat de partenariat existant, est décrit au Cahier 5 du Programme fonctionnel et performantiel - Programme exploitation, maintenance et GER, 6.4.3, p.31 :

« Dans la Fiche de Travaux modificatifs dont le modèle aura été validé par l’UdL, le Cocontractant fait mention au préalable de l’impact des travaux modificatifs sur l’engagement énergétique. Le Cocontractant proposera une méthodologie pour :

- calculer de manière théorique l’impact des travaux sur le volume de référence ;
- proposer un système de comptage permettant de mesurer l’impact des travaux modificatifs sur la consommation de référence. »

Les objectifs en termes d’exploitation et de maintenance ci-après concernent les directives énoncées dans le programme et prises en compte dans le cadre de la conception du projet :

- enveloppe du bâtiment : tous les ouvrages constituant l’enveloppe du bâtiment (toitures, façades et menuiseries extérieures) seront conçus dans un souci d’économie d’exploitation future et facilité d’entretien tenant compte des réglementations applicables et des exigences de sécurité des personnes appelées à intervenir ;
- aménagements intérieurs : les aménagements intérieurs seront conçus en tenant compte de la forte sollicitation des locaux et dans l’optique de rendre aisés la maintenance et entretien futurs ;
- lots techniques : les installations techniques seront conçues en intégrant des perspectives d’économie de fonctionnement et facilité d’exploitation et maintenance (accessibilité des réseaux, solutions simples et pérennes, produits standards facilement remplaçable, évolutivité du système) ;
- équipements : praticité et robustesse des équipements, optimisation des consommations d’énergie (suppression de l’énergie fossile gaz).

3.2 Description technique du projet

3.2.1 Dimensionnement du projet

Tableau de présentation générale des paramètres de dimensionnement du projet (pour les surfaces existantes et les surfaces qui seront construites)

Zone fonctionnelle	Existant	Programme
Réception – Stockage	190 m ²	279 m ²
Production	253 m ²	252 m ²
Laverie vaisselle	85 m ²	102 m ²
Locaux sociaux	175 m ²	91 m ²
Espace de consommation et publics	756 m ²	1 093 m ²
Distribution	163 m ²	395 m ²
Espace Brasserie	67 m ²	102 m ²
Locaux techniques	57 m ²	155 m ²
Circulations	103 m ²	247 m ²
<i>Hors opération (sous-sol)</i>	42 m ²	
TOTAL SDO	1 891 m²	2 716 m²

		Existant	Projet
Indicateurs	Ratio m ² /client distribution /client	0,98	0,97 m ² / client
	Taux de captage sur le restaurant MONOD	18,71%	27,72 %
	Taux de captage sur l'ensemble restaurant Monod + Descartes	34,03%	43,11 %

SYNTHESE SURFACES PROJET RESTRUCTURATION - EXTENSION RESTAURANT MONOD ENS

	Surface utile SU	Surface SDO	Surface plancher SP	Surface SHON
EXISTANT				
Existant actuel conservé rdc	1 387 m ²	1 430 m ²	1 426 m ²	1 582 m ²
Existant actuel conservé sous-sol	224 m ²	302 m ²	297 m ²	400 m ²
Bâtiment actuel démoli (compris logement r+1)	209 m ²	212 m ²	212 m ²	330 m ²
TOTAL EXISTANT	1 820 m²	1 944 m²	1 935 m²	2 312 m²
PROJET				
Existant restructuré	1 469 m ²	1 616 m ²	1 511 m ²	1 982 m ²
Extension	1 000 m ²	1 100 m ²	1 050 m ²	1 200 m ²
TOTAL PROJET	2 469 m²	2 716 m²	2 561 m²	3 182 m²

3.2.2 Performances techniques spécifiques

Les performances techniques du projet développées dans le cadre du programme technique de l'opération sont regroupées selon plusieurs familles d'exigences :

- Les exigences relatives aux conditions de réalisation de l'ouvrage,
- Les exigences générales en matière de performances énergétiques : ces exigences sont développées dans le cadre du profil environnemental du projet (Cf. Annexe 11 : Atelier 21_Objectifs énergétiques et environnementaux du projet),
- Les exigences en termes de perception et de signalétique,
- Les exigences d'hygiène, santé et de confort (Cf. Annexe 11 : Atelier 21_Objectifs énergétiques et environnementaux du projet),
- Les exigences relatives à la vie future de l'ouvrage,
- Les exigences spécifiques constructives par corps d'État,
- Les prescriptions relatives aux mobiliers,
- Les prescriptions techniques relatives aux locaux de production,
- Les prescriptions spécifiques aux équipements et matériels mis en œuvre dans le cadre de la conception et l'exploitation future du restaurant.

D'une manière générale l'ensemble de ces performances sont développées dans le programme autour des points de préoccupation essentiels suivants :

- Mettre à disposition de l'ENS de Lyon et le Crous de Lyon un outil de travail performant, adapté à son contexte environnemental et répondant aux exigences d'exploitation et d'économie globale,
- Réaliser un ouvrage ayant un impact environnemental maîtrisé,
- Proposer à l'exploitant un outil adapté sur le plan ergonomique, le confort d'usage et la sécurité des personnels du futur restaurant,
- Favoriser l'accueil et le bien-être des convives grâce à la conception d'espaces confortables et agréables à vivre (confort acoustique, confort visuel, confort thermique, qualité sanitaire des lieux),
- Favoriser la maîtrise de l'ensemble des risques induits par le statut ERP du bâtiment et la consommation de denrées alimentaires (hygiène et sécurité alimentaire),
- Mettre à disposition de l'exploitant des équipements et matériels de restauration performants, porteurs d'une économie globale et favorisant la qualité des produits proposés.

3.2.3 Traitement des réseaux et branchements

La conception du nouveau restaurant s'inscrira dans une logique de globalité par rapport aux autres fonctions existantes sur le site de l'ENS de Lyon. Cela imposera le raccordement aux réseaux existants comme suit :

- Raccordements aux réseaux électriques existants sur le site incluant la réalisation d'un nouveau tableau général basse tension (TGBT) desservi depuis le transformateur de l'ENS de Lyon
- Raccordement au réseau d'évacuation des eaux vannes et des eaux usées incluant la mise en œuvre des dispositifs de traitement des effluents issus de la production alimentaire (bacs à graisse et bacs à féculents)
- Raccordements aux réseaux de courants faibles existants permettant l'intégration au site selon une logique de fonctionnement global tant au niveau de l'accès aux réseaux informatiques qu'au niveau des dispositifs de sécurité incendie (alarmes, contrôles, déclenchements, ..)
- Raccordement au réseau du chauffage universitaire existant.

L'ensemble des branchements et ajustements des équipements existants est prévu dans le cadre de la réalisation du projet.

3.3 Coûts et soutenabilité du projet

3.3.1 Coûts du projet - investissement

Hypothèse initiale de coût du projet :

En phase de programmation, l'estimation prévisionnelle de l'opération intégrée au CP a été chiffrée comme suit :

- Travaux et équipements : 5 723 420 €HT ;
- Honoraires et frais divers (dont révisions et 200 k€HT pour imprévus pouvoir adjudicateur) : 2 060 112 €HT ;
- Total opération : 7 783 532 €HT, soit 9 340 238 €TTC ;

	Base de référence	Scénario 2	
		Q.	€ HT
Travaux Restructuration			
Espaces publics	900 €/m ²	1065 m ²	958 500 €
Espaces techniques	1200 €/m ²	670 m ²	804 000 €
Travaux Extension			
Espaces publics	1700 €/m ²	660 m ²	1 122 000 €
Espaces techniques	2400 €/m ²	400 m ²	960 000 €
TOTAL TRAVAUX HT		3 844 500 €	
Autres travaux et équipements			
Coûts d'adaptation (VRD, raccordements CU, démolitions)	Forfait	-	200 000 €
Equipements et Matériels (<i>hors premier équipement CROUS</i>)	suitant détail	-	1 249 520 €
Gros équipements (Froid - monte-charges)	Forfait	-	200 000 €
Menuiseries extérieures	Forfait	-	104 400 €
Transfert base vie	Forfait	-	125 000 €
TOTAL TRAVAUX + EQUIPEMENTS HT		5 723 420 €	
VERSION 2 : OPERATION INTEGREE AU CP			
Honoraires et frais divers			
Etudes préalables (programmation, plan topo, relevés géo,...)	2,5 % Trav. + Equip.	-	143 086 €
Honoraires CP (y compris provision pour aléas/assurance et provision pour révision)	30 % travaux + Equip	-	1 717 026 €
Provision Pouvoir adjudicateur pour évolutions du programme et imprévus	Forfait	-	200 000 €
TOTAL TDC complet HT		7 783 532 €	
TOTAL TDC complet TTC		9 340 238 €	

3.3.2 Financement du projet

3.3.2.1 Financement des travaux modificatifs

Le loyer d’investissement R1 est établi sur la base des travaux inclus initialement au Contrat de Partenariat.

Selon l’article 40.1 du contrat, le financement des modifications à la charge de l’UdL peut se faire par versement direct (facturation directe à l’UdL sur présentation d’un devis), sans donner lieu à modification du loyer ou imputation sur le compte de Provision pour Modifications.

Ce mode de financement par versement direct sera effectif pour le projet de restructuration et extension du Restaurant Universitaire.

Selon l’avenant 1 à la convention d’occupation et de participation aux charges, signé en mai 2017, il est prévu que l’UdL, en cas de modification demandée par l’ENS de Lyon et réglée par l’UdL au Titulaire par versement direct (sur le fondement de l’article 40.1 du CP), effectue une refacturation directe à l’ENS de Lyon sur présentation de la facture adressée par le Titulaire.

Une convention de participation au financement de l’opération de restructuration du restaurant, établie entre tous les établissements (UCBL, ISARA, Crous de Lyon, ENS de Lyon) et l’UdL est en cours de rédaction.

3.3.2.2 Ressources financières

Les ressources financières pour l’opération de démolition- restructuration-construction sont les suivantes :

- la Région Auvergne Rhône Alpes s’est engagée à verser la somme de 6 530 k€ ;
- le Crous de Lyon (subventions d’investissement) et l’ENS de Lyon verseront chacun la somme de 750k€, pour un total de 1500 k€ ;
- l’ISARA et l’UCBL participeront à hauteur de 100 k€chacun, soit un total de 200 k€,
- récupération TVA (Cf. 3.3.2.3).

Tableau de répartition prévisionnelle du financement par phases de l’opération :

	2017	2018	2019
Cout études préalables	ENS	ENS	
Cout études projet NEOLYS	ENS	CROUS+ISARA+UCBL	CROUS+ISARA+UCBL+ENS+Région
Travaux			CROUS+ISARA+UCBL+ENS+Région
Restauration transitoire		CROUS+ISARA+UCBL	

Echéancier des engagements financiers:

	2017	2018	2019
ENS de Lyon	290 000 €		460 000 €
CROUS		375 000 €	375 000 €
ISARA		50 000 €	50 000 €
UCBL		50 000 €	50 000 €
REGION			6 530 000 €
UdL (récupération TVA)			1 306 000 €
TOTAL Annuel	290 000 €	475 000 €	8 771 000 €
TOTAL Opération		9 536 000 €	

3.3.2.3 Mécanismes de récupération de TVA

Situation fiscale actuelle du projet du point de vue de la récupération de la TVA

L’UdL a obtenu le 18 septembre 2015 un rescrit de la DDFIP du Rhône, qui confirme que l’UdL a bien la qualité d’assujetti à la TVA pour cette opération, ce qui lui permet de récupérer la totalité de la TVA acquittée sur les redevances versées au partenaire privé.

Cette validation se base notamment sur le constat que la redevance versée par l’ENS de Lyon à l’UdL n’a pas un caractère dérisoire ou symbolique. Pour établir ce constat, la DRFIP note notamment que « le prix envisagé au m², soit 16,78€HT, représente [...] 11,65% du coût moyen de location de locaux tertiaires non neufs à Lyon ».

S’agissant de la capacité de récupérer la TVA sur cette opération

L’UdL a confié une étude financière à la société Finance Consult, afin de déterminer les conséquences fiscales, du point de vue de la TVA, sur le choix de réaliser les travaux par avenant au contrat de partenariat. Cette étude (Cf. Annexe 12 : Finance-Consult_Note fiscale) conclut que :

- la part financée par la Région permet une récupération de la TVA.
- le CROUS et l’ENS de Lyon doivent s’acquitter de la TVA.

Il semble possible que les financements de l’UCBL et l’ISARA soient considérés comme une subvention, ce qui permettrait également d’en récupérer la TVA. L’UdL centralisera les fonds des divers partenaires financiers. Néanmoins, pour ce dossier, le choix est fait d’adopter une posture prudente en ne comptabilisant la récupération la TVA que sur la subvention Région.

L’opération sera donc financée à hauteur de

- 82% par une subvention de la Région Auvergne Rhône Alpes (6,53M€ + TVA récupérée),
- 8% par l’ENS de Lyon (0,75M€),
- 8% par le Crous de Lyon (0,75M€),
- 1% par l’UCBL (0,1 M€),
- 1% par l’ISARA (0,1 M€).

Financement de la TVA sur cette opération, avant récupération

Le montant de la TVA récupérable sur le financement de la région s’élève à 1 306 000 €. Ce montant constitue donc une avance que devra soutenir l’UdL avant la récupération.

3.3.3 Coûts de fonctionnement, d’exploitation maintenance et de GER

Les coûts d’exploitation-maintenance considérés dans l’étude sont répartis en 3 catégories :

- 1 Coûts de maintenance préventive et curative (niv. 1 à 3)
- 2 Coûts de GER (niv. 4 à 5)
- 3 Coûts fluides (eau, électricité, gaz et autres énergies)

Les coûts ont été estimés pour chacun de ces postes à partir de la collecte des coûts réels existants (en tenant compte des prestations réalisées en interne et externalisées), et de l’augmentation de surface envisagée.

A noter que les coûts induits par les équipements de cuisine et coûts de nettoyage (exploitation, maintenance et GER) sont gérés directement par le Crous de Lyon. Dans l’évaluation des charges d’exploitation du Crous de Lyon (paragraphe 3.3.4.2), ces coûts sont comptabilisés dans la ligne « autres charges »).

3.3.3.1 Coûts maintenance préventive et curative

Loyers du Contrat de Partenariat du 18 avril 2016

L’ENS de Lyon et l’UdL ont conclu une convention particulière, dite « convention d’occupation et de participation aux charges » (Cf. Annexe 5). Par cette convention, l’ENS de Lyon a confié à l’UdL une mission globale portant sur la conception, la réalisation et le financement des travaux de réhabilitation, ainsi que l’entretien courant et le gros entretien renouvellement d’une partie des ouvrages du site Monod.

En contrepartie de cette prestation réalisée par l’UdL, l’ENS de Lyon verse à l’UdL une redevance R_{ENS} (« loyer »).

La surface de la partie du site Monod ainsi mise à la disposition de l’UdL par l’ENS de Lyon est de 49 750 m² SHON, dont les 2 312 m² SHON actuellement affectés au Crous de Lyon.

L’UdL verse au partenaire privé une redevance UdL sous forme de loyers:

$R_{UDL} = R1+R2+R3+R4$, avec

- R1: loyer investissement
- R2: loyer GER
- R3: loyer exploitation maintenance
- R4: loyer assurances et frais de gestion

La redevance ENS de Lyon se calcule à partir des loyers R2 et R3 : $R_{ENS} = 18\% R2+R3$.

Le montant du loyer R3 (exploitation maintenance) a été fixée à 649 k€HT valeur 2015. Il ne couvre qu’une partie de la maintenance bâtementaire. La répartition des prestations d’exploitation-maintenance entre le partenaire privé et l’ENS de Lyon est définie dans le tableau de répartition des domaines de compétences, défini en annexe 1 du cahier 1 du CP (Cf. Annexe 7 : CP_Cahier 1_Annexe 1_domaines de compétence).

Il établit les responsabilités de chacun en termes d’intervention : conception, exploitation, maintenance, GER. A titre d’exemple, les émetteurs de chaud et froid, les équipements actifs des courants faibles, les éclairages, le second œuvre, les espaces verts ne sont pas inclus au CP et sont gérés directement par l’ENS de Lyon.

Ainsi, pour un ratio de coût maintenance de 17 €/m²appliqué en 2015 :

- 13 €HT/m² constituent le loyer R3 versé au partenaire,
- 4 €HT/m² correspondent aux prestations hors CP

Le coût maintenance pour le restaurant s’élève donc avant travaux (valeur 2015), à **39 300 €/an** répartis comme suit :

- 30 050 € HT intégrés au CP (loyer R3) versé au partenaire,
- 9 250 € HT hors CP pris en charge directement par l’ENS de Lyon.

Une convention de partenariat ENS de Lyon-Crous de Lyon, signée en 2016, définit la répartition des charges de maintenance entre les deux établissements (Cf. Annexe 13 : Convention de partenariat 2016 Crous de Lyon – ENS de Lyon) : Le principe de refacturation établi dans cette convention identifie le Crous de Lyon comme prenant en charge la totalité des dépenses de maintenance.

Loyer de maintenance prévisionnel après opération

Au titre du CP, les travaux de restructuration / extension du restaurant répondent à une demande de travaux modificatifs par l’UdL, via l’ENS de Lyon. L’augmentation du loyer R3 du CP, liée à l’augmentation de surface (extension) sera donc à la charge de l’ENS de Lyon.

Après travaux, la surface du restaurant est envisagée à 3 182 m² SHON. Cela représente une augmentation de 38% de surface.

Le ratio maintenance est estimé en 2020 à 19,7 €/m²(indexation de 3% par an entre 2015 et 2020), soit un coût maintenance de 62 700 €HT/an.

Le surcoût du loyer R3 sera d’environ 23 400 €HT/an

MAINTENANCE	Avant travaux 2 312 m ² SHON	Prévisionnel après travaux 3 182 m ² SHON
	Année 2015	Année 2020
Ratio €/HT/m ²	17	19,7
Montant (€HT)	39 300	62 700
<i>dont loyer R3</i>	<i>30 050</i>	<i>34 840</i>
<i>dont prestations ENS</i>	<i>9 250</i>	<i>27 860</i>

La répartition des dépenses de maintenance après travaux sur le restaurant Monod sera définie dans l’avenant à la convention de partenariat Crous de Lyon / ENS de Lyon, en cours de rédaction.

3.3.3.2 Coûts de GER

Loyers du Contrat de Partenariat

Pour rappel, l’ENS de Lyon verse à l’UdL le loyer $R_{ENS} = 18\% R2+R3$.

Le montant du loyer R2 (GER) a été fixé dans le contrat de partenariat à 930 000 €HT/an valeur 2015 ; cela correspond à un ratio de 18,7 €/HT/m². Ce loyer R2 est réparti entre l’ENS de Lyon (18%) et l’UdL (82%).

Le coût de GER pour le restaurant Monod s’élève donc, avant travaux, à **43 230 €/an** répartis comme suit :

- 35 450 € HT financés par l’UdL sur la dotation campus,
- 7 780 € HT financés par l’ENS de Lyon.

Certaines prestations de GER sont exclues du contrat de partenariat, et restent à la charge de l’ENS de Lyon. Le tableau des domaines de compétence (CF. Annexe 7) précise la répartition. Considérant que la plupart des prestations hors CP ne s’applique que très peu au restaurant (GTB, SIP, ondulateurs, espaces verts, second œuvre) il n’est pas pris en compte d’autres coûts que ceux du CP.

Loyer de GER prévisionnel après opération

Les travaux de restructuration / extension du restaurant répondent à une demande de travaux modificatifs par l'ENS de Lyon. L'augmentation du loyer R2 du CP, liée à l'augmentation de surface (extension) sera donc à la charge de l'ENS de Lyon.

Le coût GER du restaurant (déjà inclus au CP) devra être actualisé en fonction des travaux réalisés dans le cadre de la restructuration et extension (ravalement façades, étanchéité toiture, menuiseries, AGBT, CTA, etc...) et des nouveaux équipements installés. Ainsi, ce coût sera certainement moindre après travaux, ce qui compensera les quelques dépenses de GER hors CP.

La seule raison d'évolution du coût considérée est l'indexation de 3% par an. Le ratio GER est estimé en 2020 à 21,7 €HT/m², soit un coût de GER de 68 980 €HT/an.

Le surcoût pour le loyer R2 sera d'environ de 25 750 €/an.

GER	Avant travaux 2312 m ² SHON	Prévisionnel après travaux 3182 m ² SHON
	Année 2015	Année 2020
Ratio €HT/m ²	18,7	21,7
Montant (€HT)	43 230	68 980
<i>dont financement UDL</i>	<i>35 450</i>	<i>41 100</i>
<i>dont financement ENS</i>	<i>7 780</i>	<i>27 880</i>

3.3.3.3 Coûts des fluides

L'ENS de Lyon refacture au CROUS les dépenses liées à la consommation des fluides du restaurant, Cela concerne les abonnements et consommations d'électricité, d'eau et de gaz (chauffage compris).

Avant travaux :

En 2015, le coût des fluides pour le bâtiment Restaurant Universitaire a été de 51 k€HT, soit un ratio global de 22 € HT/m²SHON.

Après travaux :

Cette charge restera affectée au CROUS à l'issue des travaux. La trajectoire des dépenses est exprimée sur la base d'une augmentation annuelle de 1,5%.

Le coût des fluides en 2020 est estimé à 75 k€ HT/an.

Fluides	Avant travaux 2 312 m ² SHON	Prévisionnel après travaux 3 182 m ² SHON
	Année 2015	Année 2020
Ratio €HT/m ²	22	23,7
Montant (€HT)	50 800	75 340

3.3.3.4 Coûts récapitulatifs

En €HT		Avant travaux SHON m ² 2 312				Travaux	Prévisionnel prospectif SHON m ² 3 182			
RESTAURANT UNIVERSITAIRE MONOD										
Dépenses de fonctionnement										
		2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	
Fluides	ratio €HT/m ²	22,0	22,3	22,6	23,0		23,7	24,0	24,4	
	montant	50 815	51 577	52 351	53 136	27 000	75 341	76 471	77 618	
Maintenance	ratio €HT/m ²	17,0	17,5	18,0	18,6		19,7	20,3	20,9	
	montant	39 304	40 483	41 698	42 949		62 710	64 591	66 529	
	<i>dont loyer CP (R3)</i>	30 056	30 958	31 886	32 843		34 843	35 888	36 965	
	<i>dont prestations hors CP</i>	9 248	9 525	9 811	10 106		27 867	28 703	29 564	
Sous total		90 119	92 060	94 048	96 084	27 000	138 051	141 062	144 147	
Dépenses d'investissement										
GER	ratio €HT/m ²	18,7	19,3	19,8	20,4	21,0	21,7	22,3	23,0	
	montant R2	43 234	44 531	45 867	47 243	48 661	68 981	71 050	73 182	
	<i>dont financement UDL</i>	35 452	36 516	37 611	38 740	39 902	41 099	42 332	43 602	
	<i>dont financement ENS</i>	7 782	8 016	8 256	8 504	8 759	27 882	28 718	29 580	
Sous total		43 234	44 531	45 867	47 243	48 661	68 981	71 050	73 182	
TOTAL		133 353	136 592	139 916	143 328	75 661	207 032	212 113	217 329	

Il est considéré que durant l'année des travaux, le coût maintenance sera nul, les dépenses en fluides seront divisées par deux (restauration provisoire à alimenter) et le loyer GER sera maintenu.

3.3.3.5 Répartition des charges entre le Crous de Lyon et l’ENS de Lyon

La convention de partenariat signée par le Crous de Lyon et l’ENS de Lyon, effective au 1/09/2015, a pour objet, entre autre, d’établir la gestion des charges entre le Crous de Lyon et l’ENS de Lyon. Cela concerne les dépenses relatives aux fluides, maintenance et GER pour le restaurant universitaire. L’annexe 3 de cette convention précise que 100% des dépenses liées au Restaurant universitaire sont refacturées au Crous de Lyon.

Un avenant à cette convention est en cours de rédaction, du fait de l’augmentation des surfaces et charges associées.

Projection des dépenses 2020 :

- Maintenance : 62 700 €HT
- GER : 27 880 €HT
- Fluides : 75 340 €HT
- **Total : 165 920 €HT**

A ce stade, la clé de répartition envisagée à partir de 2020 est la suivante :

CROUS : 2/3 des dépenses, soit 110 600 €HT/an
 ENS : 1/3 des dépenses, soit 55 320 €HT/an

3.3.3.6 Récapitulatifs des coûts exploitation maintenance et GER pris en charge par établissement

Le tableau ci-dessous récapitule les montants Fluides + Maintenance + GER qui seront pris en charge par chaque établissement à partir de 2017.

RESTAURANT UNIVERSITAIRE MONOD						
Dépenses totales Fluides + Maintenance + GER						
	2017	2018	2019	2020	2021	2022
TOTAL	139 916	143 328	75 661	207 032	212 113	217 329
Financement UDL	37 611	38 740	39 902	41 099	42 332	43 602
Financement ENS	0	0	0	55 311	56 594	57 909
Financement CROUS	102 304	104 588	35 759	110 622	113 187	115 818

3.3.4 Déclaration de soutenabilité

Les critères permettant d’évaluer la soutenabilité budgétaire ont évolué : Avant le passage à la GBCP, la soutenabilité budgétaire s’appréciait au regard du compte de résultat qui devait être présenté à l’équilibre, et du niveau de fonds de roulement. Ce sont des éléments toujours d’actualité qui nous permettent d’établir une comparaison avec les exercices précédents ‘non-GBCP’.

Cependant, cette doctrine ne tient pas compte de la dimension pluriannuelle des engagements, ni des variations liées à la trésorerie. L'équilibre du budget doit être apprécié désormais à partir de données issues à la fois de la nouvelle comptabilité budgétaire et de la comptabilité générale :

- le solde budgétaire issu du tableau des autorisations budgétaires, complété par l'impact sur la trésorerie des opérations non budgétaires c.-à-d. la variation prévisionnelle de la trésorerie ;
- le compte de résultat prévisionnel et le tableau de financement ;
- le niveau de la trésorerie.

Le solde budgétaire représente la différence entre les prévisions de recettes et les crédits de paiements de l'exercice. C'est donc un solde intermédiaire de trésorerie résultant des flux de l'année quelle que soit l'année de naissance de la créance ou de la dette. Selon les années il peut être positif ou négatif en fonction des décalages entre encaissements et décaissements, sans pour autant traduire un élément de mauvaise gestion ou d'inquiétude quand il est négatif.

3.3.4.1 Evaluation des exercices de l'ENS de Lyon

	Compte financier	Compte financier	Compte financier	Prévisions BR
EXERCICES	2014	2015	2016	2017
Résultat patrimonial	1 488 191 €	1 714 353 €	3 556 527 €	1 227 919 €
CAF	4 711 859 €	4 419 237 €	6 690 593 €	4 670 674 €
Variation fonds de roulement	676 888 €	1 128 003 €	1 745 616 €	- 1 495 409 €
Solde budgétaire			- 1 402 336 €	- 1 718 859 €

	Prévisions BR
	2017
Niveau de fonds de roulement	15 407 517 €
Niveau du besoin en fonds de roulement	- 397 992 €
Niveau de la trésorerie	15 805 509 €
	2016
Solde budgétaire du dernier exercice	- 1 402 336 €
résultat comptable du dernier exercice	3 556 527 €

Le résultat de l'exercice 2016 est excédentaire à hauteur de 3,5 M€ et la prévision 2017 est de 1,22 M€.

Cela permet d'envisager la prise en charge des dépenses de fonctionnement liées aux coûts de maintenance, fluides et GER après répartition entre le Crous de Lyon et l'ENS de Lyon.

Le niveau de CAF est confortable (6,7 M€) ; il permet, selon les prévisions 2017, de couvrir 86% des investissements en crédits de paiement et 66% en autorisation d'engagement.

Le niveau du fond de roulement au 31/12/2016 qui est de 15,805 M€ a permis de couvrir 86% des dépenses d'investissement et la prévision 2017 couvrirait 40% de ces mêmes dépenses. Cela évoluera avec les chiffres de l'exécution de l'exercice 2017 mais les recettes propres prévues en investissement sur 2017 couvriront plus largement ces dépenses d'investissement que lors des exercices précédents.

En conclusion, l'ENS de Lyon dégage un résultat et une capacité d'autofinancement positifs qui permettent d'assurer une soutenabilité du projet.

3.3.4.2 Evaluation des exercices du Crous de Lyon

EXERCICES	2014	2015	2016	2017
Résultat annuel	820 690 €	1 685 426 €	3 666 328 €	
Dotations globales de fonctionnement	10 495 229 €	10 915 038 €	10 717 890 €	11 789 679 €

EXERCICES	Compte financier 2014	Compte financier 2015	Compte financier 2016	Prévisions BR (BR2) 2017
Résultat patrimonial	820 690	1 685 426	3 666 328	1 306 272
CAF	4 202 577	3 344 161	8 536 682	2 588 272
Variation fonds de roulement	2 858 444	1 784 697	6 606 753	-3 614 778
Solde budgétaire	-	-	7 043 438	-2 515 513

2016 pas en GBCP

	Prévisions BR
	2017
Niveau de fonds de roulement	13 747 688
Niveau du besoin en fonds de roulement	-742 285
Niveau de la trésorerie	14 489 973
	2016
Solde budgétaire du dernier exercice	7 043 438
résultat comptable du dernier exercice	3 666 328

Le résultat comptable de l'exercice 2016 est excédentaire de 3,6 M€.

Le niveau de CAF est confortable (8,5 M€), qui a permis au Crous de Lyon de financer 68% de la dépense d'investissement 2016.

La variation du fonds de roulement, autre indicateur comptable est de 6,6 M€.

Ces soldes annuels doivent être examinés en tenant compte des niveaux de fonds de roulement et de trésorerie prévus au 31/12/2017.

En conclusion, le Crous de Lyon dégage un résultat et une capacité d'autofinancement positifs sur toute la période 2014-2017. Le niveau constaté du fonds de roulement au 31/12/2016 est de 17,3 M€.

Evaluation des charges d'exploitation de la cafeteria/restaurant au regard des recettes prévisionnelles du Crous de Lyon

Compte exploitation avant travaux (2016)

Compte d'exploitation	DEPENSES		RECETTES	
	Restaurant	Cafétéria	Restaurant	Cafétéria
Restauration assise			993 779	
Snack/Restauration rapide				
Subvention employeur				
Denrées	327 839			
Personnel et nettoyage	600 576			
Autres charges (dont équipements cuisine)	151 184			
TOTAL	1 079 599	0	993 779	0
RESULTAT BRUT DU SITE		-85 820		

Compte exploitation après travaux

Compte d'exploitation prévisionnel	DEPENSES		RECETTES	
	Restaurant	Cafétéria	Restaurant	Cafétéria
Restauration assise			1 190 000	
Snack/Restauration rapide				220 000
Subvention employeur				
Denrées	377 200	72 850		
Personnel	712 520	40 000		
Autres charges (dont équipements de cuisine, nettoyage)	192 000	14 814		
TOTAL	1 281 720	127 664	1 190 000	220 000
RESULTAT BRUT DU SITE	-91 720	92 336		

Ce compte d'exploitation inclut le surcoût des dépenses liées à la réhabilitation et extension du restaurant, estimées à 111 k€HT/an.

Cela permet de déduire que le Crous de Lyon sera en capacité d'absorber ce supplément de charge une fois le restaurant restructuré.

3.3.4.3 Evaluation des exercices de l'ISARA

EXERCICES (2)	2013-2014	2014-2015	2015-2016	2016-2017
Résultat comptable (1)	1 082 K€	594 K€	425 K€	223 K€
CAF	1 370 K€	861 K€	675 K€	457 K€
Variation fonds de roulement	997 K€	582 K€	387 K€	231 K€
Solde budgétaire (1)	1 082 K€	594 K€	425 K€	223 K€

(1) à l'ISARA, Comptabilité budgétaire = comptabilité générale

(2) date de fin d'exercice à l'ISARA : 31 août

2016-2017	
Niveau de fonds de roulement	4 728 177
Niveau du besoin en fonds de roulement	-1 057 002
Niveau de la trésorerie	5 785 179
Solde budgétaire du dernier exercice	222 586
Résultat comptable du dernier exercice	222 586

Le résultat comptable de l'exercice 2016-2017 est excédentaire de 220 k€.

Le niveau de CAF permet, selon les prévisions 2017-2018, de couvrir 100% des investissements.

La variation du fonds de roulement, autre indicateur comptable est de 231 k€.

Ces soldes annuels doivent être examinés en tenant compte des niveaux de fonds de roulement et de trésorerie prévus au 31/08/2017.

En conclusion, l'ISARA dégage un résultat et une capacité d'autofinancement positifs sur toute la période 2014-2017. Le niveau constaté du fonds de roulement au 31/08/2017 est de 4,7 M€.

3.3.4.4 Evaluation des exercices de l'UCBL

EXERCICES	2014	2015	2016	2017
Résultat patrimonial	15 600 000 €	10 500 000 €	€	2 900 000 €
CAF	28 300 000 €	23 300 000 €	13 400 000 €	16 800 000 €
Variation fonds de roulement	8 800 000 €	2 500 000 €	- 7 500 000 €	- 3 200 000 €
Solde budgétaire			4 500 000 €	- 11 000 000 €

	2017
Niveau de fonds de roulement	42 208 170 €
Niveau du besoin en fonds de roulement	- 27 521 709 €
Niveau de la trésorerie	69 729 879 €
Solde budgétaire du dernier exercice	
résultat comptable du dernier exercice	

Le résultat comptable de l'exercice 2017 est excédentaire de 2,9 M€.

Le niveau de CAF est confortable (16,8 M€), qui permet, selon les prévisions 2017, de couvrir 40% des investissements.

La variation du fonds de roulement, autre indicateur comptable est de -3,2 M€.

Ces soldes annuels doivent être examinés en tenant compte des niveaux de fonds de roulement et de trésorerie prévus au 31/12/2017.

En conclusion, l'UCBL dégage un résultat et une capacité d'autofinancement positifs sur toute la période 2014-2017. Le niveau constaté du fonds de roulement au 31/12/2016 est de **XXX**€.

3.3.4.5 Evaluation des exercices de l'UdL

EXERCICES	2014	2015	2016	2017
Résultat patrimonial	454 748 €	467 086 €	960 747 €	116 623 €
CAF	493 692 €	467 086 €	1 097 938 €	- 1 033 78 €
Variation fonds de roulement	356 981 €	497 845 €	968 466 €	17 181 307 €
Solde budgétaire	316 981 €	497 845 €	- 4 354 488 €	- 37 108 485 €

	2017
Niveau de fonds de roulement	23 384 626 €
Niveau du besoin en fonds de roulement	588 049 €
Niveau de la trésorerie	22 796 578 €
Solde budgétaire du dernier exercice	- 37 108 485 €
résultat comptable du dernier exercice	116 623 €

Le résultat comptable de l'exercice 2017 est excédentaire de 0,1 M€.

Le niveau de l'IAF (-1 M€) s'explique par des reprises de provisions pour dédit des marchés de travaux du Plan Campus (selon la préconisation des commissaires aux comptes de l'UdL).

La variation du fonds de roulement, autre indicateur comptable est de 17,1 M€.

Le dimensionnement de l'activité de l'UdL est largement supérieur à l'activité propre de l'établissement. La forte hausse du niveau du fonds de roulement s'explique en partie par le premier tirage d'emprunt, opéré en janvier 2017 par l'UdL. L'expression en nombre de jours de ce fonds de roulement doit être regardée avec prudence, l'essentiel de ce volume étant déjà mobilisé par des engagements de l'établissement.

Au global, l'analyse de l'évolution des grands indicateurs par rapport au compte financier 2016 montre que :

- la variation du fonds de roulement est largement positive (apport de 17,18 M€, en hausse par rapport à 2016) ;
- la variation de trésorerie est négative mais le niveau de trésorerie en fin d'exercice reste largement excédentaire (22,79 M€) ;
- la variation du besoin en fonds de roulement (BFR) est positive et le solde budgétaire est négatif, traduisant des décalages importants, entre les exercices, des flux d'encaissements, que l'UdL peut assumer compte tenu de son niveau de trésorerie ;

Compte tenu de ces éléments, le budget 2017 de l'UdL est soutenable.

En conclusion, l'UdL dégage un résultat et une capacité d'autofinancement positifs sur toute la période 2014-2017. Le niveau constaté du fonds de roulement au 31/12/2016 est de 6,2M€. L'UdL pourra financer la part de TVA relative à la subvention de la région, avant récupération.

3.4 Organisation de la conduite de projet

3.4.1 Modalités de la conduite de projet

L'ENS de Lyon dispose d'une Direction du Patrimoine qui assure la maîtrise d'ouvrage des opérations de construction et de réhabilitation, ainsi que la maintenance de son patrimoine bâti. Les opérations Plan Campus sont suivies en interne par le responsable des Grands Projets Immobiliers au sein de la Direction du Patrimoine.

La COMUE « Université de Lyon », pouvoir adjudicateur du Contrat de Partenariat du 18 avril 2016, mobilise un directeur de projet au sein du Pôle Stratégie Immobilière, Développement et Vie des Campus. Il est chargé de coordonner l'ensemble des acteurs du projet ainsi que de piloter la mise en œuvre des études techniques.

L'UdL travaille en concertation étroite avec les services de l'ENS de Lyon.

Le suivi de projet est assuré de manière collégiale via un Comité Technique, composé outre les directeurs de projet, d'un représentant de l'Etat (Rectorat), un représentant de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de représentants du Crous de Lyon (Direction et service patrimoine), de représentants des utilisateurs (personnels et étudiants), de représentants de la direction du patrimoine, service sécurité incendie et direction générale des services de l'ENS de Lyon.

Un comité de pilotage assure la gouvernance politique du projet. Il est composé par :

- Un représentant du Rectorat de l'Académie de Lyon
- Un représentant de la Région Auvergne –Rhône-Alpes

- Un représentant pour chacune des tutelles (ENS de Lyon, CROUS de Lyon, ISARA, UCBL)
- Un représentant de la COMUE « Université de Lyon »

3.4.2 Cas particulier du contrat de partenariat

L’UdL est le représentant du pouvoir adjudicateur.

L’Ecole Normale Supérieure de Lyon est l’établissement bénéficiaire du projet.

Le titulaire du contrat de partenariat (société de projet NEOLYS), cocontractant de l’UDL, sera Maître d’Ouvrage à partir de la signature de l’avenant au CP.

La conduite du présent projet, en phase d’étude de faisabilité/programmation, a été menée par l’ENS de Lyon avec l’appui de l’UdL. En effet, dans le cadre du contrat de partenariat, une équipe de l’UdL est présente sur le site de l’ENS de Lyon au sein de l’équipe campus, pour assurer le suivi des opérations pour l’UdL. Cette équipe a pour mission d’assurer l’interface entre l’UdL et le groupement.

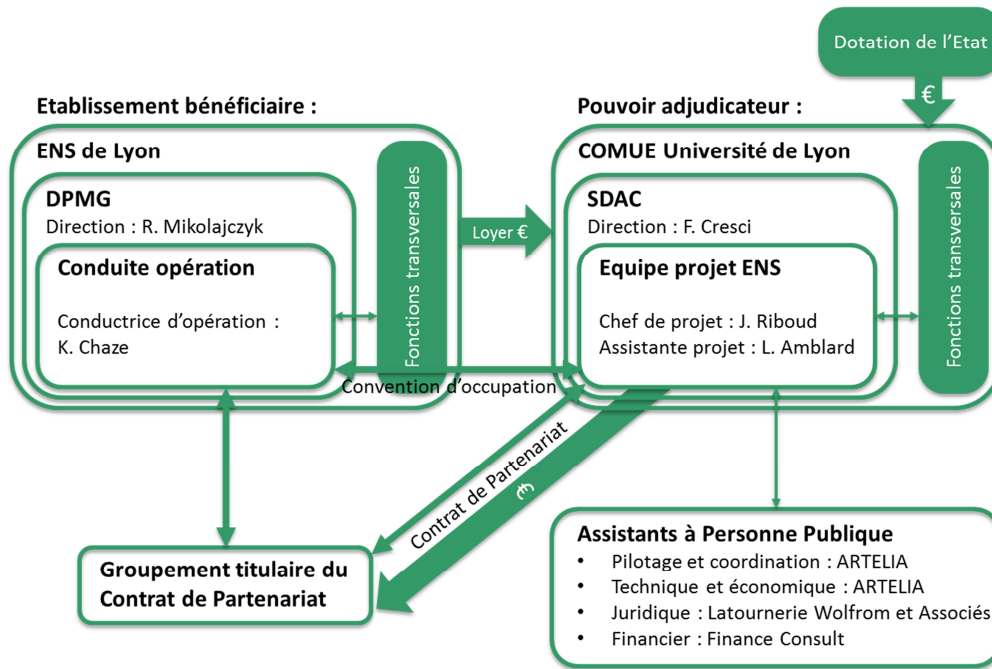
L’ENS de Lyon a assuré la Maîtrise d’Ouvrage des études amont réalisées.

Afin de faciliter les travaux du comité de pilotage et l’instruction de l’avenant au CP par les ministres concernés, **l’Etat** met en place un comité inter-administratif de suivi et de pré-instruction (ci-après « **le CIS** ») chargé d’instruire les différentes phases de la procédure. Le **CIS** est constitué comme suit :

- un représentant du ministère chargé de l’enseignement supérieur, président du comité, secondé ou suppléé par la Rectrice de l’académie de Lyon ou son représentant,
- un représentant du ministère chargé du budget, secondé ou suppléé par le directeur régional des finances publiques de Rhône-Alpes ou son représentant,
- un représentant du ministère chargé de l’économie,

Le président de **l’Etablissement porteur**, ou son représentant, le président de **l’Établissement bénéficiaire**, ou son représentant, le directeur du projet campus de Charles Mérieux - Lyon et l’agent comptable de **l’Etablissement porteur** sont invités à participer aux séances du **CIS**. Ils peuvent se faire assister par leurs conseils.

Fonctionnement projet



3.5 Planning prévisionnel de l’opération

Études de programmation/faisabilité	Février 2017 à juillet 2017
Passage DEX en CA (Crous de Lyon, UdL, ENS de Lyon, UCBL)	Décembre 2017
CIS	18 décembre 2017
Remise étude détaillée NEOLYS	Janvier 2018
Agrément DEX	Février 2018
Signature avenant CP	Mars 2018
Dépôt du permis de construire	Mars 2018
Etudes PRO	Septembre 2018
Lancement des travaux	Janvier 2019
Fin des travaux – livraison	Décembre 2019
Mise en service	Janvier 2020

4 ANNEXES

Annexe 1 : Délibérations CA (Paragraphe 2.3.2)

Annexe 2 : Courrier Ville de Lyon (Paragraphe 2.3.2)

Annexe 3 : Convention d’utilisation Etat - ENS de Lyon (Paragraphe 2.3.2)

Annexe 4 : Convention de souscription Etat – UdL - ENS de Lyon (Paragraphe 2.3.2)

Annexe 5 : Convention d’occupation et de participation aux charges UdL - ENS de Lyon (Paragraphe 2.3.2)

Annexe 6 : CFR2C-Atelier 21_Etude de faisabilité (Paragraphe 2.3.3)

Annexe 7 : CP_Cahier 1_Annexe 1_domaines de compétence (Paragraphe 2.3.4 et 3.3.3.1)

Annexe 8 : Note CFR2C_Restauration durant la phase transitoire (Paragraphe 2.3.5)

Annexe 9 : LWA_Consultation juridique relative à la modification du CP (Paragraphe 2.3.6)

Annexe 10 : Fin Infra_Note avenant au CP (Paragraphe 2.3.6)

Annexe 11 : Atelier 21_Objectifs énergétiques et environnementaux du projet (Paragraphe 3.2.2)

Annexe 12 : Finance-Consult_Note fiscale sur le régime de TVA (Paragraphe 3.3.2.3)

Annexe 13 : Convention de partenariat 2016 Crous de Lyon – ENS de Lyon (Paragraphe 3.3.3.1)