



Construction d'une BOULANGERIE PÂTISSERIE



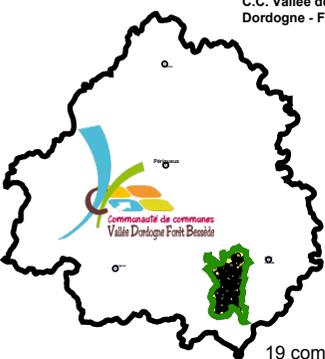
Etude de faisabilité

Août 2024



Ensemble
construisons nos territoires







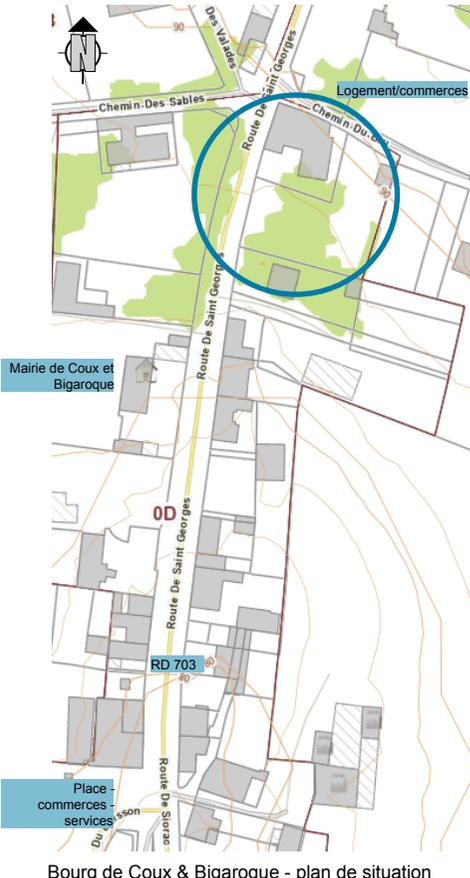
Fiche d'identité communale

Commune de COUX ET BIGAROQUE MOUZENS
Monsieur le Maire : Jean Louis CHAZELAS
 131 route de Saint Georges
 24 220 Coux et Bigaroque - Mouzens
 05 53 31 61 07
 contact@couxetbigaroque-mouzens.fr

1260 habitants (2020) code INSEE 24 142
 CdC Vallée Dordogne Forêt Bessède
 Pays du périgord Noir
 Canton : Vallée de la Dordogne- Arrondissement de Sarlat-la-Canéda

Situation administrative, géographique et historique

La commune de Coux et Bigaroque se situe en rive droite de la Dordogne, en Périgord Noir. Exposée sur les coteaux Sud, sa localisation privilégiée a toujours attiré l'homme qui a laissé de nombreuses traces de son passage. Des traces paléolithiques et Moustériennes avec des outils taillés dans le silex ont été relevées à la carrière de Saint-Georges. Mais les premières traces d'organisation humaine et de l'homme sédentaire agriculteur se trouvent sur le plateau au sol léger et sableux situé entre l'Aurival et le coteau de Cazenac. Ce site privilégié a motivé l'installation de communautés agricoles et la mise en valeur de terres vierges à la fin de la période néolithique. La fouille de la grotte sépulcrale d'Eybral confirme l'intérêt archéologique avec des crânes portant des traces de trépanation réussie. Il a été trouvé sur ce plateau un matériel lithique et céramique important : haches polies, meules, pointes de flèche, houes, galets en poids pour filets de pêche, etc.



Mairie de Coux et Bigaroque

Les attentes de la municipalité :

Le bourg de Coux et Bigaroque s'est développé le long de la RD 703 selon une orientation principale Nord-Sud puis Ouest-Est pour permettre la descente en pente douce vers la vallée. La RD 703 se dirige ensuite vers la Dordogne pour son franchissement avec le pont de Siorac. L'urbanisation s'est organisée le long de la RD 703 à la façon d'un village rue, jusqu'à une période récente. Par contre, l'urbanisation contemporaine a privilégié les constructions le long de voies communales perpendiculaires selon un parcellaire plus ample. Avec l'acquisition d'un ensemble foncier, regroupant bâtiments, commerce et maisons d'habitation, la commune souhaite redynamiser un pôle commercial à l'entrée Nord du Bourg en y rajoutant la construction d'une boulangerie pâtisserie. La présente faisabilité aidera la commune à solliciter les aides éligibles pour ce type d'opération.

C'est donc sur ces terrasses et replats que les premiers agriculteurs firent leur apparition, qu'ils semèrent les premières céréales et élevèrent les premiers troupeaux, trouvant dans les bois et la rivière, par la chasse et la pêche, leur supplément de nourriture. Les Gaulois, avec la civilisation celtique, implantèrent les premiers hameaux à leur emplacement actuel, avec une organisation sociale structurée. Il a d'ailleurs été retrouvé, à Saint-Georges, les résidus d'une ancienne forge de plein air qui aurait fonctionné jusqu'au XIIIe siècle. Les Romains trouveront à leur arrivée en Périgord la douceur de vivre et y bâtiront. A côté de l'église du Coux furent découverts, en 1891, les vestiges d'une villa gallo-romaine : objets de cuivre (en dépôt au musée de Périgueux), tessons de poterie, débris de mosaïque, pièces en bronze. Le castrum de Bigaroque fermait la Dordogne, rive droite, comme Beynac dont il avait le même seigneur dès le XIème siècle. Le château fut successivement démantelé en 1393, 1405 et 1415. Il sera définitivement rasé en 1625 après avoir été utilisé par les troupes protestantes et catholiques au temps des guerres de religion. Le territoire de Coux et Bigaroque Mouzens fait partie aujourd'hui de la communauté de communes de la Vallée Dordogne Forêt Bessède et possède une attractivité commerciale et de services reconnue. Afin de maintenir le commerce de 1ere nécessité (boulangerie) qui a fermé récemment, la commune souhaite encourager cette activité en construisant un équipement mieux adapté et bien situé.



Ensemble immobilier commerce/logements avec le terrain destiné à la construction de la boulangerie

Un partenariat avec le CAUE chargé de réfléchir sur les opportunités et aménagements potentiels de la commune, a permis à la commune par l'intermédiaire d'un document prospectif, de donner quelques éléments techniques sur les potentialités de tout un quartier.

En parallèle une étude de faisabilité en date de Janvier 2021 a permis de définir les aménagements routiers pour la traverse du bourg et permettre une requalification des espaces publics. Aujourd'hui les travaux sont programmés.

L'étude du CAUE complémentaire permettra de proposer un schéma directeur avec des orientations urbaines validées par les élus, utiles à l'implantation et la réalisation d'une future boulangerie.

Le site du projet se situe à l'entrée Nord du bourg, composé de deux parcelles dont une bâtie, formant l'angle de la route de Saint Georges (RD 703) et du chemin du Bru.

Le projet de la boulangerie viendra prendre place au sein d'un ensemble composé de bâtiments à vocation de commerce (coiffeur), services (CUMA agro énergie) et de trois logements.

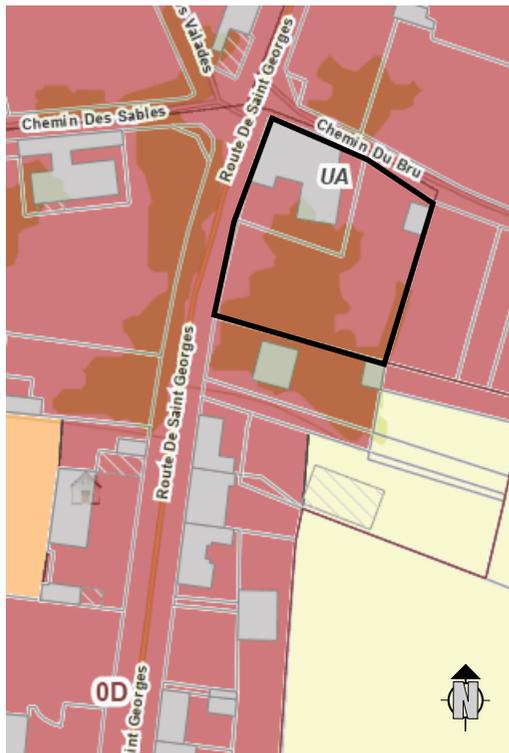
Cet ensemble, à l'architecture traditionnelle et soignée, dispose d'une petite cour intérieure. Attenant, un espace vert (site d'implantation du projet) fait actuellement office de jardin d'agrément et/ou de potager.

La commune vient de les acquérir et projette d'y implanter une boulangerie pâtisserie associée à une nouvelle aire de stationnement pour la future clientèle et les visiteurs des commerces et services existants.

Cadastrées DO850 pour 666 m² et DO851 pour 1415 m², les parcelles représentent 2081 m².



Ensemble immobilier commerce/logements depuis la RD 703



Contraintes d'urbanisme :

L'ensemble bâti est inscrit en zone UA du PLU de Coux et Bigaroque approuvé le 6/06/2016.

Cette zone représente une zone urbaine d'habitations, de commerces et de services. Elle correspond à la zone centrale du bourg.

Les principales règles d'urbanisme imposent un alignement sur la voie publique ou à l'alignement des bâtiments existants. Toutefois si aucune façade sur rue n'est présente, une implantation différée est possible. L'implantation en limite séparative est possible ou en retrait d'au moins 3 m. La distance entre bâtiments sur la même propriété n'est pas réglementée. La hauteur est limitée à celle des constructions voisines avec une tolérance de 1 m.

Les nouvelles constructions doivent avoir une toiture avec une pente mini de 35%. Les constructions doivent présenter une unité d'aspect et de matériaux compatible avec le caractère des constructions avoisinantes et tenir compte du cahier de recommandations architecturales et paysagères édité par le CAUE 24.

L'ensemble des réseaux est présent au droit de la parcelle.





Hygiène et sécurité alimentaire

Le secteur de la vente de produits alimentaires est soumis à des règles d'hygiène regroupées dans le paquet hygiène. Ces règles doivent être respectées sous peine de fermeture de l'établissement. Trois outils permettent de répondre aux obligations :

Le « guide des bonnes pratiques d'hygiène » (GBPH)

La procédure d'autocontrôle avec les principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

La traçabilité des aliments (par rapport aux fournisseurs) et les alertes (suivi des analyses bactériologiques effectuées par les laboratoires compétents).

Les règles d'hygiène alimentaire concernent :

- L'outil de travail (conception des locaux, utilisation, entretien des locaux et des équipements)
- Les techniques de fabrication (abattage, transformation dont cuisson, stérilisation, refroidissement, conditionnement, étiquetage ..)
- Les techniques de commercialisation (rotation des stocks, conservation au froid, respect des dates limites, transport...)

L'arrêté du 9 mai 1995 réglemente l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Caractéristiques des locaux de travail

Ils doivent être fonctionnels et conformes à la législation et sont soumis au contrôle de la Direction Départementale des Services Vétérinaires. D'une manière générale, les grands principes à respecter portent sur :

- La spécialisation des pièces :

A chaque étape correspondent des exigences différentes, d'ordre technique ou d'ambiance.

- La dimension des pièces :

En tenant compte du volume traité, des conditions d'ambiance, des équipements à installer, du nombre de personnes qui y travaillent, de l'organisation du travail, ..

- La séparation des secteurs :

Dits propres et dits sales (laverie, ..), des zones humides et sèches, et des zones froides et chaudes.

- La marche en avant :

Qui permet une meilleure maîtrise de l'hygiène et de la qualité des produits (non retour en arrière des produits dans l'espace, absence de croisement entre les produits propres et les produits souillés).

- L'agencement des locaux.

Les règles d'entreposage

Selon le produit, l'entreposage peut se faire à température ambiante sans variation importante de celle-ci et à basse température.

Les locaux frigorifiques doivent être munis de thermomètres et d'un système d'écoulement permettant l'évacuation des eaux de condensation.

L'armoire frigorifique à froid ventilé suffit pour des petits volumes, la chambre froide concerne plutôt les gros volumes.

Commerce d'alimentation



Les pièces doivent être équipées :



- D'un siphon pour évacuer les eaux,
- D'un sol lisse, en pente de 1 à 2% vers le siphon, facile à nettoyer et à désinfecter (carrelage, résine ou ciment lisse selon le type de local);
- De murs lisses, lavables, inaltérables, résistants aux chocs et aux acides, de couleur claire (panneaux modulaires, carrelage, enduit lisse avec une peinture alimentaire, ..)
- De raccords en forme de gorge arrondie entre les murs et le sol
- De plafonds lisses, imperméables, lavable, clairs, peints si nécessaire (panneaux modulaires, plaques polyester, lambris plastiques, placo-hydrofuge, contre-plaqué de qualité marine)
- De portes et fenêtres lisses, lavables assez larges pour le passage du matériel
- D'une arrivée d'eau courante (froide et chaude), potable, avec une pression et un débit suffisants
- D'un lave-mains à commande non manuelle alimenté en eau mitigée ou en eau froide et chaude ; il faut prévoir des essuie-mains à usage unique et un distributeur de savon liquide bactéricide
- De sources électriques d'intensité suffisante et sûre
- D'éclairage naturel ou artificiel suffisant et ne changeant pas de couleur
- D'un système d'aération pour évacuer la chaleur, l'humidité et les odeurs ; cette ventilation peut être manuelle ou mécanique. Les plans de cuissons doivent être implantés sous une hotte (dispositif de captation et d'extraction)
- D'un dispositif contre les animaux indésirables et nuisibles ; les fenêtres qui restent ouvertes lors du travail doivent notamment être équipées de moustiquaires.

Les machines, le matériel, les instruments et les récipients doivent être non toxiques, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les matériaux recommandés sont l'inox, le verre ou le plastique alimentaire.

Tableau des surfaces théoriques

PROGRAMME BOULANGERIE-PATISSERIE		COUX ET BIGAROQUE - Surfaces minimales			
Local	Activité	Surface	Caractéristiques du local	Proximités et Liaisons	Matériel à implanter
PREPARATION		70,00 m2			
Préparation Fournil <i>conception marche en avant</i>	Préparation des pâtes Fermentation Cuisson	52,30 m2	Sol carrelé non glissant avec pentes Angles arrondis - siphons de sol Eclairage naturel et luminaires LED Murs et plafonds peints, résistants, d'entretien facile et de qualité alimentaire Faïence murale devant les tables, plan de travail et point d'eau Ventilation naturelle ou mécanique Faux plafond éventuel de qualité alimentaire	Liaisons : Extérieur - livraisons Réserve Laboratoire Magasin de vente	1 point d'eau + refroidisseur 1 pétrin 1 tour sec et balance 1 diviseuse 1 façonneuse et repose pâtons 2 chambres de pousse 1 armoire à viennoiserie 1 étendoir séchoir à couche
	Fournil	Cuisson dans un four à bois	15,70 m2	Localisation proche magasin de vente	Proximité : chambre de pousse
Paneterie	attente avant mise en vente				
	Chambre de pousse	2,00 m2	Equipements avec alimentation électrique		
STOCKAGE		17,00 m2			
Chambre à farine	Stockage des sacs de farine	2,50 m2	Localisation à proximité de la préparation et en lien avec l'extérieur pour les livraisons régulières bonne ventilation	Liaisons : - extérieur - salle de préparation	table inox 2 lavabos à CNM
Stockage		14,50 m2	Réserve pour les produits, matériels et fournitures -		rayonnages et étagères
LABORATOIRE		20,00 m2			
Préparation Pâtisserie	Préparation des gâteaux, viennoiserie entremets glaces chocolat	20,00 m2	Sol carrelé non glissant avec pentes Angles arrondis - siphons de sol Eclairage naturel et luminaires LED Murs et plafonds peints, résistants, d'entretien facile et de qualité alimentaire Faïence murale devant les tables, plan de travail et point d'eau Ventilation naturelle ou mécanique Faux plafond éventuel de qualité alimentaire	- extérieur boutique surface de vente	1 point d'eau + refroidisseur 1 lavabo à CNM 1 tour réfrigérée 1 batteur réfrigérateur four chariots
VENTE		50,00 m2			
Espace de vente	Vente du pain/pâtisserie	50,00 m2	implantation des Vitrines, comptoir et meubles Accès par portes vitrées - façade sur rue équipée de vitrines Sol carrelé Angles arrondis Murs toile de verre peinte Faux-plafond acoustique alimentaire Eclairage naturel et luminaires LED Ventilation naturelle	Liaisons : sur l'extérieur - paneterie - fournil - préparation - extérieur Séparer les deux types de produits vendus	étagères à pain (panetières) étagères à confiseries étagères à produits divers vitrine réfrigérée pâtisserie vitrine négative comptoir caisse coupeuse à pain
Réserve	Stockage des produits		Eclairage par luminaires LED Sol carrelé Angles arrondis Murs et plafonds peints	Liaisons : Epicerie extérieur pour livraisons	étagères étagères produits armoire fermant à clef pour produits d'entretien
sous total		157,00 m2			

Tableau des surfaces théoriques

(suite)

Local	Activité	Surface	Caractéristiques du local	Proximités et Liaisons	Matériel à planter
Locaux annexes					
Bureau	Comptabilité et commandes	9,00 m ²	Sol carrelé avec plinthes ordinaires Murs et plafond peints Eclairage naturel et luminaires LED téléphone et informatique	Liaisons : - magasin	bureau - fauteuils et armoire coffre
Vestiaires Sanitaires	Déshabillage Habillage	6,00 m ²	Sol carrelé Murs et plafonds peints Faïence en douche ht. 200 Faïence en wc ht 1,50 - ventilation mécanique	Liaisons : - extérieur - dégagement (pas d'ouverture directe du wc sur la salle)	- 2 casiers vestiaires individuels
	Locaux d'hygiène 1 wc 1 douche 1 lavabo				
Entretien	Rangement des produits et matériels pour nettoyage des locaux	3,00 m ²	Sol carrelé murs et plafonds peints inclus dans réserve	proche point d'eau	Rayonnage et étagères
Local technique	Implantation de l'armoire électrique et réseau informatique	5,00 m ²	armoire électrique	accès direct depuis l'extérieur	
	sous total	23,00 m ²			
VRD	voirie d'accès et de circulation Stationnement des véhicules		Utilisation du parking existant		
TOTAL SURFACES UTILES :		180,00 m²	<i>hors circulation et dégagement</i>		
Circulation	desserte intérieure des locaux	11,00 m ²	± 7%	Liaisons : locaux de travail	
TOTAL SURFACES UTILES :		191,00 m²			



Chemin des sables

Logements & commerces

Chemin du Bru

Boulangerie

RD 703
Route de St Georges



Parti d'aménagement :

L'implantation du bâtiment à construire respectera la règle d'alignement par rapport aux bâtiments voisins. Ainsi une marge de recul d'environ 13 m pourra être envisagée. L'espace créé sera propice à l'organisation d'une rangée de stationnement (± 8 places) avec son aire de recul.

La boulangerie implantée aussi en limite séparative aura une emprise rectangulaire (26 ml x 11 ml) avec un auvent de 2m de large sur sa façade commerciale. Des tables et chaises pourront être installées pour les clients désirant consommer sur place.

Les entrées/sorties se feront sur la RD 703 en matérialisant un "Stop" et un accès perpendiculaire.

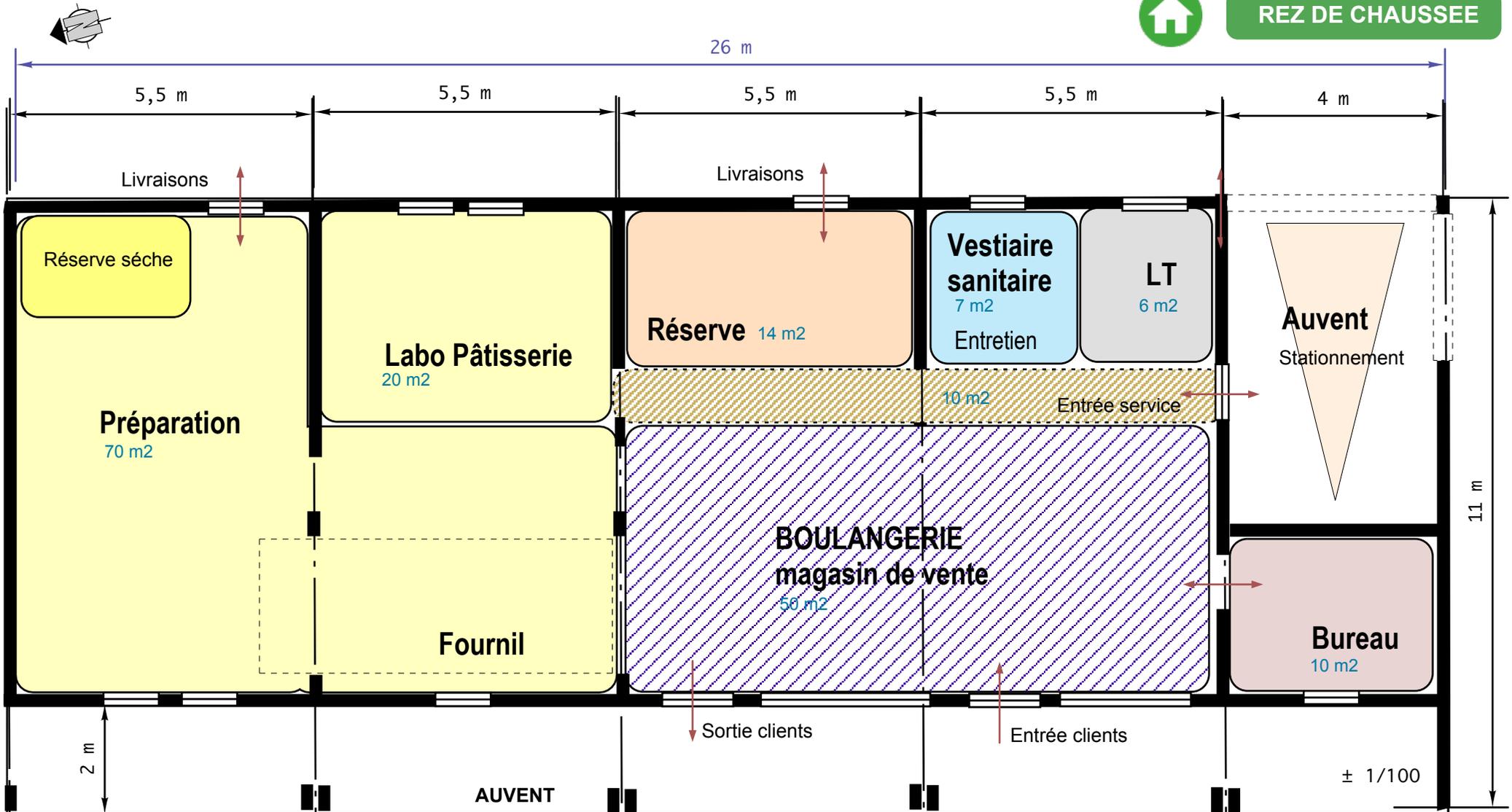
Une petite voie intérieure va permettre de relier les deux espaces non bâtis, désenclavant d'une part la parcelle, facilitant d'autre part des livraisons depuis le chemin du Bru tout en accédant sur la façade arrière de la boulangerie.

Les arbres existants seront maintenus au maximum en dehors de la nouvelle emprise du bâtiment. Les aires de stationnement seront mutualisées entre les différents commerces, services et logements.





REZ DE CHAUSSEE



L'organisation intérieure permet de respecter le programme théorique présenté en amont et propose un bâtiment de plain-pied. Implanté en limite séparative, le bâtiment présente deux façades : l'une commerciale, tournée vers la RD703 avec un stationnement de proximité et la seconde plus fonctionnelle avec cour de service et accès pour les livraisons. La surface de vente possèdera deux portes vitrées à ouvertures automatiques pour organiser les entrées et sorties des clients. Une organisation linéaire permettra une meilleure implantation des vitrines, et comptoir de vente. La zone de préparation se distinguera entre le fournil/préparation du pain et le laboratoire à pâtisserie avec des liaisons rapides vers la boutique. Le four sera visible depuis la vente par l'intermédiaire d'une baie vitrée. Les locaux annexes respecteront le code du travail en distinguant vestiaire/sanitaire pour un personnel mixte, bureau comptabilité, réserve et locaux techniques. La proposition tient compte d'un stationnement fermé pour un véhicule de service et pourra si nécessaire servir à une extension des locaux. L'auvent présent en façade Ouest permettra de protéger les vitrines, des intempéries et du soleil en fin de journée. Cet espace pourra être équipé de tables et chaises pour la clientèle.