

rénovation et agrandissement d'un restaurant

Service de la sécurité civile et militaire – Gollion





vue sur l'entrée



extension

Introduction

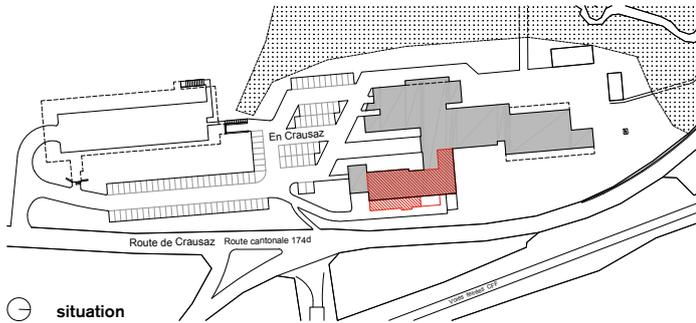
DENIS FROIDEVAUX – CHEF DE SERVICE, ÉTAT DE VAUD – SSCM

Le centre de subsistance de la protection de la population fait partie des infrastructures du site de Gollion. Initialement construit pour accueillir l'instruction de la Protection civile vaudoise, ce centre a au fil des années vu son public s'étoffer pour finalement être aujourd'hui le centre de compétence de la protection de la population.

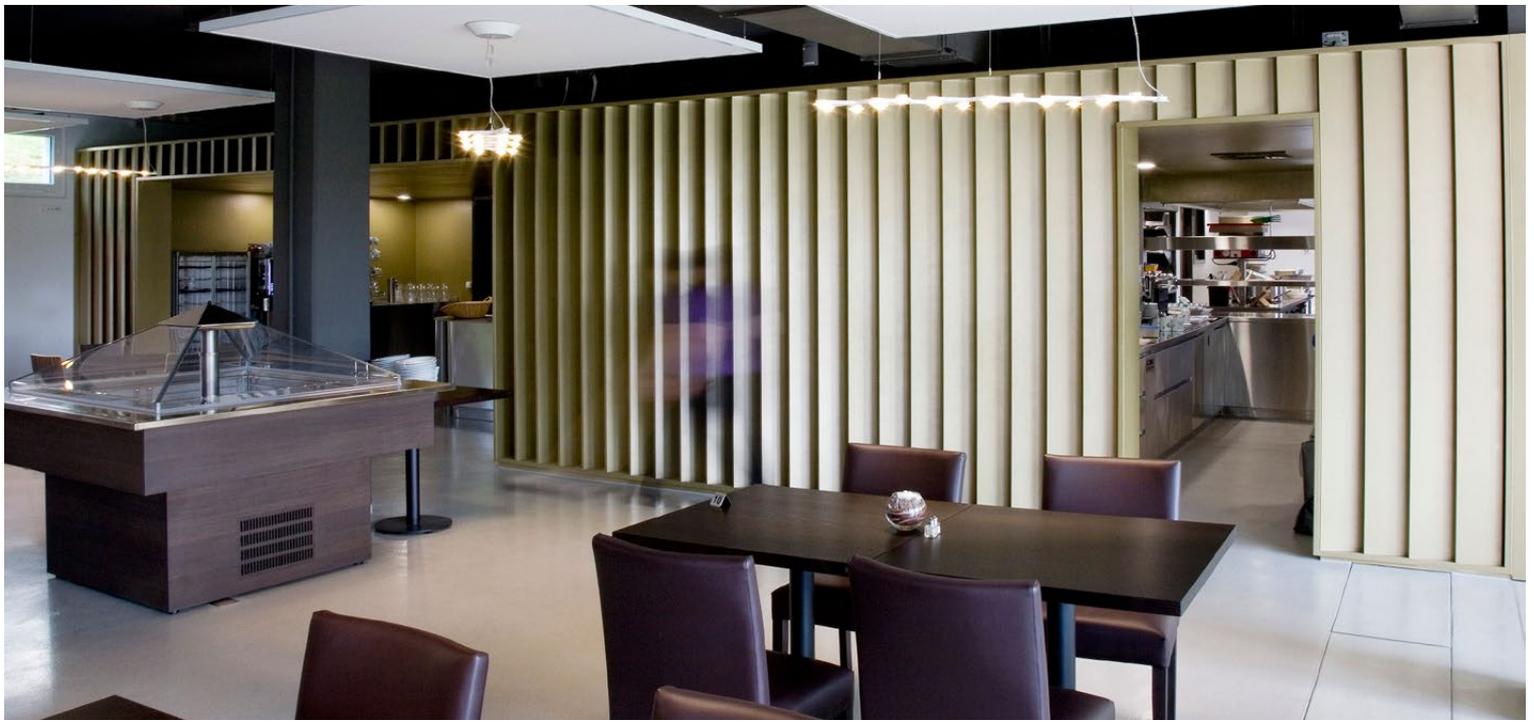
Cette évolution est le fruit de la réorganisation administrative des différents services qui constituent aujourd'hui le Service de la sécurité civile et militaire (SSCM).

Par ailleurs, depuis 2003, le SSCM abrite également l'ensemble de l'Etat-major cantonal de conduite (EMCC) et le dispositif ORCA, ceci depuis son transfert de la police cantonale vaudoise. Le centre accueille également l'Ecole ES ASUR et dans le cadre des formations ORCA-EMCC de nombreux partenaires tels que polices, sapeurs-pompiers, sanitaires d'urgence et services techniques. De plus, d'autres services de l'Etat y organisent des séances, des séminaires, etc.

Aujourd'hui, et bien que l'instruction de la Protection civile reste la mission première du centre, l'évolution des missions du service et des attentes des différents partenaires, de la charge qui pèse sur le centre en termes de fréquentation, ainsi que l'évolution des normes environnementales et d'hygiène conduisent à une indispensable mise à jour des infrastructures du centre de subsistance (particulièrement les cuisines et l'enveloppe thermique) et au renforcement de sa capacité d'accueil (optimisation des surfaces).



⊙ situation



variation des relations visuelles





vue à travers le self-service



cuisine

Concept architectural

YVES ETIENNE – ARCHITECTE MANDATAIRE

La principale particularité de cet objet se situe au niveau de son utilisation. En effet, l'espace destiné à la salle à manger est mixte : une partie self-service avec ses utilisateurs internes, et une partie restaurant ouverte aux public. Cette particularité engendre des flux (nourriture, personnes, etc.) différenciés.

Le cœur du projet se situe à l'intersection de ces différents flux. Afin de gérer au mieux ces contraintes, une boîte fonctionnelle prend place au centre du dispositif. Celle-ci crée une interface entre les espaces servis et servants. En outre, ce nouveau volume de service gère les flux de personnes de manière optimale. Les utilisateurs internes pénètrent par la partie self-service qui distribue directement la salle à manger destinée à cet effet. Le public accède quant à lui dans le restaurant par la façade est, depuis l'autre extrémité de la boîte. Celle-ci permet également de définir plus précisément la position de l'entrée, une signalétique y est incluse. La salle à manger du restaurant est de cette façon « protégée » de l'agitation que pourrait engendrer le service au self-service. La capacité de la salle à manger est augmentée en façade est, avec l'ajout d'une casquette en béton dans le prolongement des joints de façade, abritant une véranda chauffée.

Afin de répondre aux normes actuelles d'hygiène, les flux de vaisselle sale et propre sont séparés. Une laverie est installée dans le couloir adjacent à la cuisine, qui devient une surface utile pour la cuisine. Une ventilation double-flux est installée, et se fait par pulsion dans la salle à manger et extraction dans la cuisine. Afin de permettre à ce système de fonctionner, la boîte fonctionnelle est détachée du plafond, le flux est par conséquent garanti. Le chauffage est assuré par des convecteurs de sol à ailettes en façade est.

Une nouvelle cuisine professionnelle

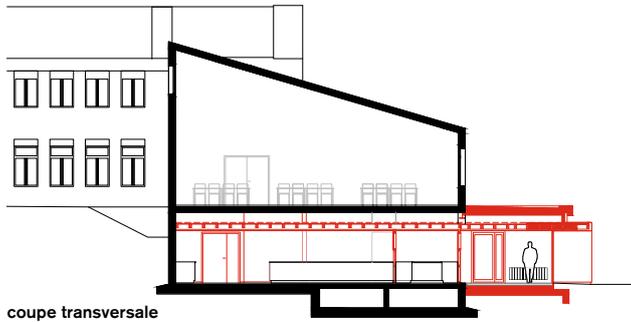
PAC PROJETS SARL – MANDATAIRE CUISINE

Le projet de rénovation prévoit les différentes zones bien séparées et distinctes :

- Arrivage : celui-ci est situé directement à l'entrée des livraisons marchandises avec un espace pour le décartonnage et un accès direct aux locaux de stockage des différents produits, soit les chambres froides et l'économat sans avoir à passer par la cuisine.
- Cuisine : composée de différentes zones de préparation bien délimitées pour la production, les préparations chaudes et froides et la pâtisserie avec un couloir de circulation donnant accès aux chambres froides et à l'économat.
- Self-service : celui-ci permet une circulation aisée pour les utilisateurs et donne accès à une armoire à boissons réfrigérée, un plan réfrigéré sandwiches/salades, 2 bains-marie pour la distribution de menus et une vitrine réfrigérée pour les viennoiseries et les desserts.
- Office : avec un accès à la salle du restaurant sans croisement avec la clientèle du self-service celui-ci est en lien direct avec la cuisine.
- Laverie : totalement séparée de la cuisine celle-ci a un accès proche des chariots de débarrasage.

Un buffet réfrigéré pour les salades est prévu dans l'espace restaurant.

En conclusion, avec cette rénovation le principe de « marche en avant » faisant partie des standards d'hygiène actuels, est assuré.

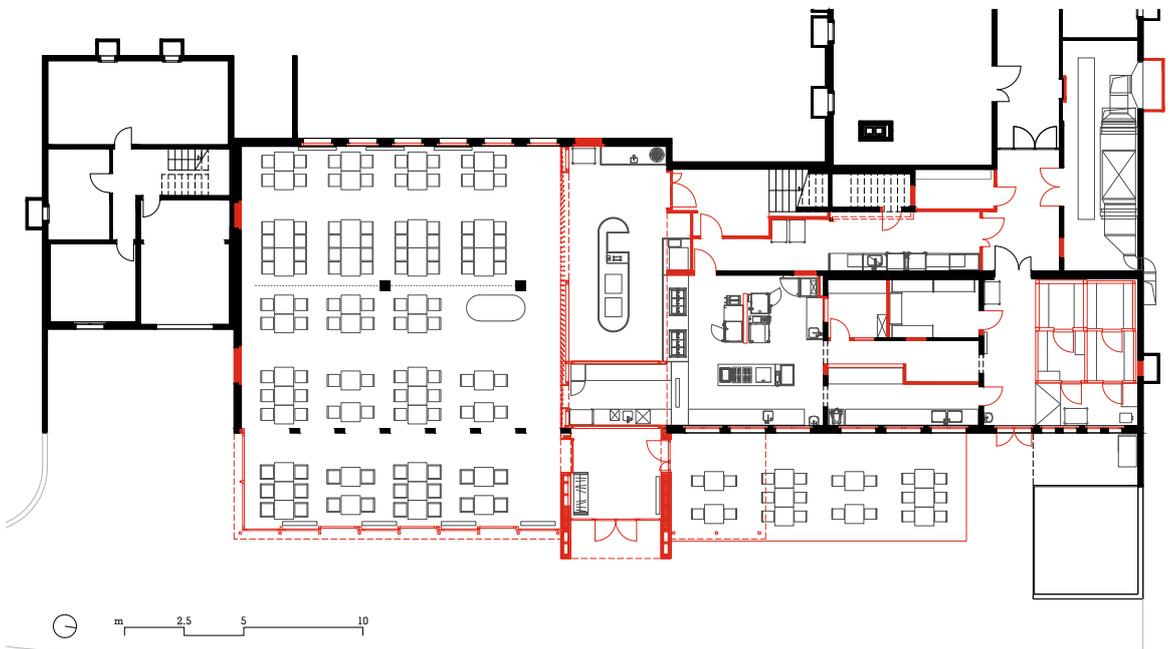


coupe transversale



extension

façade est



plan

06/2016

#115 _ RÉNOVATION ET AGRANDISSEMENT D'UN RESTAURANT – SERVICE DE LA SÉCURITÉ CIVILE ET MILITAIRE – GOLLION

COMMISSION DE PROJET**M. BRULHART**ÉTAT DE VAUD, SIPAL, CHEF DE SECTION,
PRÉSIDENT**M. LORENA**

ÉTAT DE VAUD, SIPAL, CHEF DE PROJET

MME LASSERREÉTAT DE VAUD, SSCM, UTILISATEUR,
REMPLAÇANTE DU CHEF DE SERVICE**MANDATAIRES**

ARCHITECTES / DT

ETIENNE & ASSOCIÉS ARCHITECTES SÀRL,**M. ETIENNE, M. FONJALLAZ** MORGES

INGÉNIEUR CIVIL

B+F, BERNARD ET FORESTIER**INGÉNIEURS CIVILS SÀRL** PENTHALAZ

INGÉNIEURS CVSE

GROUPE TECH. H2 ECUBLENS**M. LIAUDET, MME RODRIGUEZ,****M. ITSOUHOU**

MANDATAIRE CUISINE

PAC PROJETS SÀRL MARTIGNY**PIERRE-ANDRÉ CHEVILLARD**

EXPLOITANT

LE CASQUE D'OR GOLLION**MME VUFFRAY****ENTREPRISES****ECHAFAUDAGES**

ES ECHAFAUDAGES SA PRÉVERENGES

MAÇONNERIE

BERTOLA FILS COSSONAY

OSSATURE BOIS

ETIENNE BERNEY SA LE BRASSUS

FENÊTRES PVC-ALU

ZURBÜCHEN FRÈRES SA ECLÉPENS

FERBLANTERIE

SCHLAEPI SÀRL COSSONAY

ÉTANCHÉITÉ TOIT PLAT

BALZAN + IMMER CHESEAUX-SUR-LAUSANNE

ELECTRICITÉ

MARÉCHAUX ELECTR. SA CRISSIER

CHAUFFAGE

JEAN MONOD SA PRILLY

VENTILATION

CLIMATEC SA BUSSIGNY

SANITAIRE

SANITEC SA RENENS

CUISINE

GINOX CHAILLY-MONTREUX

CHAMBRES FROIDES

NEWTHERM FROID+CLIMAT FOREL

PLÂTRERIE - PEINTURE

JER PLÂTRERIE PEINTURE YVERDON-LES-BAINS

SERRURERIE

RUFLI CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES SA LAUSANNE

MENUISERIE

INT. MEN. DUCOMMUN SA LAUSANNE

SOLS SANS JOINTS

FAMAFLOR SA MOUDON

FAÏENCES

JACQUES MASSON SA NYON

PUBLICATION DU SERVICE IMMEUBLES, PATRIMOINE ET LOGISTIQUE

10, place de la Riponne CH-1014 Lausanne

GRAPHISME
hersperger.bolliger
VeveyIMPRESSION
PCL Presses Centrales SA
RenensPHOTOGRAPHIE
Nico Donatsch
Lausanne**COÛTS DE L'OPÉRATION**

SELON SITUATION FINANCIÈRE DU 17.05.2016

CFC	LIBELLÉ	MONTANT	%
1	Travaux préparatoires	78 300	4.35
2	Bâtiment	1 657 624	92.09
5	Frais secondaires	24 076	1.34
9	Ameublement et décoration	40 000	2.22
COÛT TOTAL DES TRAVAUX TTC		1 800 000	100.00

RATIOS

CENTRE DE SUBSISTANCE – SSCM – GOLLION

BÂTIMENT			
SP	Surface de plancher	m ²	550
SUP	Surface utile principale	m ²	444
VB	Volume bâti SJA 416	m ³	2155
Capacité restaurant		places	100
Capacité self-service		places	48
Capacité salle à manger		places	32
Capacité extension		places	20
Ratio SUP/SP			0.80
Coût par m ² (SP)		CFC 2 CHF / m ²	3014
		CFC 1-9 CHF / m ²	3272
Coût par m ³ (VB)		CFC 2 CHF / m ³	769
		CFC 1-9 CHF / m ³	835

TYPE D'INTERVENTION

EXTENSION

ÉTIQUETTE ÉNERGIE	CALCULÉE	MESURÉE
	[]	[]
	[x]	[]
	[]	[]
	[]	[]
	[]	[]
	[]	[]
	[]	[]