



| EP | Emilie Perret architecte

RESTAURATION D'UN BATIMENT POUR LE SYNICAT « SOUSSAC, L'ESPRIT VIGNERON »

Adresse:

25 Le Boug - 33790 SOUSSAC

Maitre d'ouvrage:

Syndicat "Soussac, l'esprit vigneron"

11 Le Bourg - 33790 SOUSSAC

ETUDES PRELIMINAIRES / ESQUISSE

PIECES ECRITES

Juillet 2022



SOMMAIRE

1. PROGRAMME

2. DIAGNOSTIC ET RELEVÉ PHOTOGRAPHIQUE

1. PROGRAMME

1.1 CONTEXTE ET OBJECTIFS

CONTEXTE

Le syndicat est issu de la chambre d'agriculture. Initialement, il était autonome et proposait des services d'analyse et de conseil pour les professionnels. Par suite d'un changement d'organisation en 2017, la chambre d'agriculture a repris toutes les activités du syndicat qui lui, conserve la vente des capsules qui doit être obligatoirement faite par un syndicat agréé par les douanes.

La vente des capsules est donc aujourd'hui l'unique activité du syndicat et il souhaite désormais développer son rayon d'action indépendamment du centre œnologique.

Le syndicat a été créé dans les années 60's, quand il y avait un réel besoin des vignerons pour la fabrication du vin. La création du laboratoire et des conseils visait à les aider. Ces besoins ont évolué aujourd'hui et sont à redéfinir : le problème des vignerons ne concerne plus la production mais la communication et la vente.

C'est dans l'objectif de répondre à cette nouvelle demande que le syndicat envisage son développement dans ce nouveau bâtiment.

OBJECTIFS DU PROJET

La restauration d'un bâtiment indépendant pour le syndicat permettra le développement de ces nouvelles activités.

Plus largement, le projet contribuera à la création d'un véritable pôle à Soussac avec la vente de produits œnologiques en face et le laboratoire à proximité.

Le projet reste à concevoir en termes de programmation, on identifie ici des besoins et des objectifs.

Le but du syndicat est d'accompagner et de fédérer en réduisant l'individualisme dans la profession. Aujourd'hui le syndicat a un déficit d'image que le projet aidera à retrouver par l'attractivité du lieu. Il s'adresse à des adhérents qui viennent d'un rayon de 25km alentours environ.

L'objectif est de promouvoir la production des adhérents qui se fait à deux échelles :

- Au près des professionnels (salle de réception/ salle de dégustation / salle de réunion)
- Au près des particuliers (caveau)

L'identification des différents pôles et de leur fonction est la suivante :

- Le pôle accueil / public permet de mettre en valeur la production.
- Le pôle réception permet d'organiser des événements plus importants avec des courtiers et des négociants comme les primeurs par exemple. Il s'accompagne d'un espace de réception extérieur.

- Le pôle capsule se consacre à la vente des capsules.
- Le pôle privatif des adhérents permet d'offrir des services variés aux adhérents, de la mise à disposition de locaux à la location de matériel.
- Les espaces supports et locaux techniques assurent le bon fonctionnement du bâtiment.

Pour les adhérents, il est envisagé la mise en place d'une cotisation permettant de multiples services:

- Mise à disposition / location de la salle de réunion / bureaux / salles de dégustation
- Présentation des références dans le caveau
- Location de matériel de chai lié à la mise en bouteille notamment.

Les activités proposées évolueront au fil du temps.

On peut imaginer la possibilité de proposer des formations d'intérêt pour les vignerons.

Un lien est également à créer avec l'office de tourisme.

Ce rayonnement recherché est à prendre en compte dans le projet architectural en termes d'image.

Il s'agit de créer un lieu qui facilite les échanges entre les acteurs, **un lieu vivant qui doit être polyvalent, évolutif et adaptable.**

1.2 ELEMENTS DE PROGRAMME

1. Pôle Accueil / Public

Locaux/

- Banque d'accueil
 - ⇒ Banque d'accueil / comptoir avec 1 poste de travail => à définir par la MOA.
 - ⇒ Visibilité depuis l'entrée pour une orientation facile
 - ⇒ Visibilité sur le caveau et sur les espaces public et adhérents depuis le poste de travail.
- Bureau du syndicat
 - ⇒ Bureau pour 1 poste de travail, non occupé en permanence => à définir par la MOA.
- Caveau de dégustation / boutique
 - ⇒ Visibilité du caveau
 - ⇒ Présentation des références des adhérents
 - ⇒ environ 200 références (1 par château) avec la possibilité de mettre dans le caveau 1 référence + 2 cartons en dessous.
 - ⇒ Usages à définir, modularité de l'espace pour évolutivité (petits événements, accueil tourisme, bar à vin ...)
 - ⇒ stockage / Réassort dans le mobilier du caveau
- Stockage / Reserve
 - ⇒ Stockage plus volumineux plus éloigné du caveau

Usagers / Employés de l'accueil
 Adhérents
 Public professionnel et non professionnel

En résumé /

Visibilité du caveau qui crée un appel pour l'ensemble du bâtiment, **la localisation du bâtiment et la vitrine sont des atouts à valoriser.**

Le caveau doit être un lieu accueillant et chaleureux.

L'un des objectifs du lieu sera de promouvoir la production des adhérents.

L'appropriation de ce lieu doit rester pleinement ouverte pour les futurs usagers, sa modularité doit permettre des usages qui vont se créer au fil du temps.

Le caveau reste à définir précisément, il doit permettre divers scénarios d'évolution : lieu vitré / modulable / convivialité / bar à vin ? / accueil touristique ? / organisation d'événements ? / chambre de dégustation ? / la fête de la jonquille...etc...

L'occupation de la banque d'accueil et/ou du bureau par 1 salarié(e) reste à définir en termes d'usages, les deux espaces doivent rester flexibles.

Le / la salarié(e) a un rôle central dans le fonctionnement du bâtiment. Sa position doit offrir une **visibilité sur les différents pôles.**

Une proximité avec le bureau du service capsule serait un plus pour que les personnes occupant le bâtiment en permanence soient regroupées pour plus de convivialité.

2. Pôle capsules

Locaux/

- Entrepôt de stockage capsules
 - ⇒ Besoins de stockage à minima identique au stockage actuel et si possible supérieur
 - ⇒ Contraintes : quantité et dimension des cartons de capsules et des racks de stockage si possible réutilisés.
 - ⇒ Dimensions généreuses des allées pour le transpalette et le chariot ainsi que leur manipulation. (Actuellement 1,80m – minimum à avoir)
 - ⇒ Contraintes de sécurité du local, alarme à prévoir et portes sécurisées.
 - ⇒ Zone de stockage des déchets avec tri sélectif carton et plastique
 - ⇒ Zone de stockage des palettes consignées (environ 20)
 - ⇒ Zone de livraison par les fournisseurs (dimension camion)
 - ⇒ Zone de chargement par les adhérents
 - ⇒ Prévoir un casier à bouteilles
- Bureau de la responsable pôle capsule
 - ⇒ Fluidité des circulations entre bureau et stockage
 - ⇒ Possible attente de 4 à 5 personnes devant le bureau
 - ⇒ Archives récentes du pôle capsules (Utilisation régulière, peut-être dans le bureau selon la place disponible et l'agencement)
- Archives du pôle capsules
 - ⇒ Utilisation plus rare, peut-être plus éloigné du bureau

Détails /

- > Dimension des racks : 0,80 x 1,70m
- > 22 unités dont 10 unités hautes (ht 2,15 m) et 12 unités basses (ht 1,60m)
- > 1 rack haut comprend 4 compartiments en hauteur de 12 cartons chacun.
- > 1500 capsules par carton
- > Dimension du transpalette actuel : 1,60 x 0,60 m
- > Dimension du chariot actuel : 1,20 x 0,80 m
- > Volume du stockage des palettes à prévoir : environ 20 palettes de 0,80 x 1,20m.
- > Répartition des capsules : 75 cl= 90% / magnum= 5% / demi-bouteilles= 5% /
- > + les timbres pour les bibs.

(à mettre en corrélation avec le plan d'esquisse de l'entrepôt capsules)

Usagers /

Responsable pôle capsule (Laëtitia)
Adhérents
Fournisseur

En résumé /

Le bureau du pôle capsule doit être **facilement identifiable** depuis le point d'accès au bâtiment et permettre l'attente de plusieurs personnes.

La fonctionnalité du stockage est primordiale ainsi que la **fluidité de la circulation** entre le stockage et le bureau car il y a beaucoup d'allers et venues entre les deux.

Le stockage doit être étudié avec les aménagements extérieurs afin d'optimiser les flux de livraison et de chargement.

Organisation de la journée : vente des capsules le matin et gestion des livraisons l'après-midi.

Pour la vente : enregistrement au bureau puis on va chercher les capsules, avec un chariot pour les petits volumes, avec le transpalette pour les grands volumes et on charge les véhicules.

3. Pôle réception

Locaux/

- Salle de réception
 - ⇒ Accessibilité pmr
 - ⇒ Possibilité de réception en extérieur également, en lien avec la salle.
- Cuisine associée à la salle de réception
 - ⇒ Réchauffage et plonge uniquement
 - ⇒ Équipements et dimension => à définir par la MOA.
 - ⇒ Contraintes de livraisons ?

Usagers /

Adhérents
Public professionnel et non professionnel

4. Pole privatif des adhérents

Locaux/

- 1 Salle de réunion
- 1 Salle de dégustation
 - ⇒ Paillasse haute avec évacuation si possible
 - ⇒ Espace de préparation des échantillons => à définir par la MOA.
- 1 ou 2 Bureaux
 - ⇒ Possibilité de dégustation dans les bureaux avec îlot central et crachoir (sans évacuation) par exemple => à définir par la MOA.
- Sanitaires adhérents
- Stockage du matériel de location
 - ⇒ Fluidité des circulations
 - ⇒ Accès voiture pour chargement / déchargement
 - ⇒ Le matériel qui sera loué n'est pas défini, les choix dépendront de la place disponible.

Usagers /

employés
Adhérents
Public professionnel

Détails /

- > La préparation des échantillons est un élément important, pour le négoce et le courtage notamment. Elle nécessite une paillasse haute de cuisine avec une évacuation, une bonbonne / bouteille d'azote pour procéder à la filtration des échantillons.
- > Pour la préparation comme pour la dégustation, La surface doit être adaptée et lavable, carrelage ou On note qu'une hauteur de 90 à 91 cm est adaptée pour travailler mais trop bas pour déguster.
- > La configuration de dégustation face au mur n'est pas idéale.

5. Espaces support

- Salle du personnel
 - ⇒ Kitchenette (frigo / micro-ondes/ cafetière / évier)
- Stock / espace de reprographie
 - ⇒ Hypothèse d'un monte-charge à étudier
 - ⇒ imprimante / stockage papeterie
- Sanitaires personnel
 - ⇒ En lien avec la salle du personnel
- Sanitaires public

⇒ Accessibilité pmr en RDC

6. Locaux techniques

Locaux/

- Local chaufferie
- Local poubelles

7. Généralités

Classement /

Le bâtiment est un ERP de 5^e catégorie.

Il n'est pas souhaité d'ascenseur, l'ensemble des fonctions situées à l'étage doivent se trouver également au RDC. L'ensemble des espaces du RDC seront accessibles.

Confort/

Le bâtiment bénéficiera d'une isolation thermique correspondant aux normes en vigueur et d'un système de chauffage adapté.

Les contraintes acoustiques sont également un enjeu fort du programme.

8. Espaces extérieurs

Les espaces extérieurs sont hors enveloppe dans cette phase de travaux.

La présentation ci-dessous permet néanmoins d'intégrer au projet les questions d'accès, de flux, d'usages projetés et de stationnements.

Espaces/

- Espace de réception extérieur
 - ⇒ En lien avec la salle de réception
 - ⇒ Importance de l'orientation et des protections solaires.
- Stationnement
 - ⇒ Stationnement des employés : 2 à 3 places
 - ⇒ Stationnement du véhicule du syndicat (1 Traffic) avec une borne de rechargement => *à confirmer par la MOA*
 - ⇒ Stationnement du public / visiteurs : => *nombre à définir par la MOA*
 - ⇒ Stationnement des adhérents : => *nombre à définir par la MOA*
 - ⇒ Stationnement du pôle capsules
- Zone de chargement et déchargement du pôle capsules
 - ⇒ En lien avec le bureau et le stockage du pôle capsules
- Zone de chargement et déchargement du stockage du matériel de location
 - ⇒ En lien avec le stockage du matériel de location en R-1

Sont également à prévoir/

- L'emprise de l'assainissement non collectif qui est à créer.
 - ⇒ Règlementation et préconisation du SPANC

- Le traitement des eaux de pluie

- ⇒ Selon PLU et contraintes de site.
- ⇒ Le bâtiment est légèrement en contre bas par rapport à la route, des eaux de ruissellement ont été observées.
- ⇒ En lien avec la salle de réception

Pour les espaces extérieurs, l'analyse des flux sera un sujet central pour assurer le bon fonctionnement du site, une distribution performante des espaces et éviter les conflits d'usages.

Les végétaux existants sur site et présentant un intérêt seront conservés autant que possible.

Deux arbres de grande taille sont observés, l'un est à conserver, le second est à dessoucher.

Le traitement du rapport à la route est également un sujet à prendre en compte. Si la route à l'avantage d'offrir une grande visibilité, elle présente l'inconvénient de la vitesse. Une mise à distance et une protection du bâtiment vis-à-vis de cette nuisance par des aménagements adaptés est à prévoir.

2. DIAGNOSTIC ET RELEVÉ PHOTOGRAPHIQUE

LE SITE

Le bâtiment est situé à Soussac, sur la parcelle cadastrale n° 65 d'une surface de 1308 m².

Le bien est propriété de la maîtrise d'ouvrage et un relevé des bâtiments a été effectué en amont du projet. Le diagnostic visuel en phase esquisse permet d'appréhender l'état général, sanitaire et architectural des bâtiments de manière à en avoir une bonne connaissance. L'ensemble des éléments marquants identifiés sont indiqués sur les plans EDL /diagnostic du dossier de pièces graphiques.

L'HISTOIRE

Le bâtiment principal qui a été construit dans les années 60 était anciennement occupé par une épicerie et un logement de fonction. Les garages et entrepôts à l'arrière ont été construits ultérieurement.



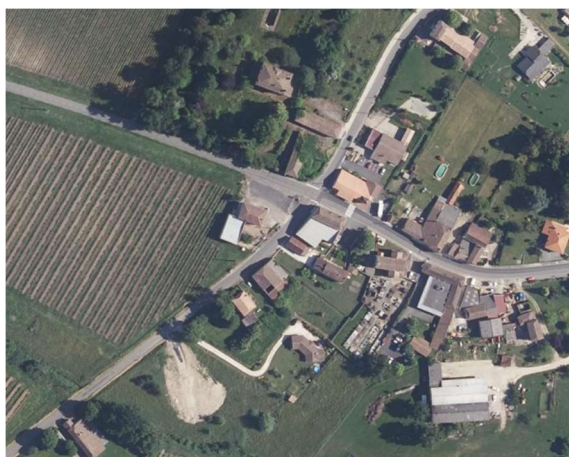
1950 – 1965



2000 – 2005



2006 – 2021



Aujourd'hui

PHOTOS AERIENNES / EVOLUTION DE 1950 A AUJOURD'HUI.

RELEVÉ PHOTOGRAPHIQUE

VUES EXTERIEURES



Environnement lointain depuis le N.E du site



Vue de l'accès principal au N.E



Vue de la façade S.O côté bourg



Vue de la façade N.O côté grand paysage

VUES INTERIEURES



Commerce du RDC



Salon double de l'étage

ELEMENTS DE DETAILS



Façade et entrée



Menuiseries extérieures



Menuiseries intérieures



Escalier



Parquet de l'étage



Carrelage du RDC