

PRI Lycée Jules Rieffel

Saint-Herblain (44)
Plateforme de transformation de légumes

Programme
Plateforme Régionale d'Innovation,
Création d'une légumerie au lycée
Jules Rieffel

Calendrier/Superficie/Coût
Appel d'offres en cours,
livraison septembre 2015
Surface de Plancher : 425 m²
Coût : 1 324 500 € HT

Maîtrise d'ouvrage
Conseil régional Pays de la Loire
1, rue de la Loire
44966 Nantes Cedex 9
T : 02 28 20 50 00

Maître d'ouvrage délégué
Agence régionale Pays de la Loire
7, rue Général de la Bollaïdière
44202 Nantes Cedex 2
T : 02 40 89 89 89

Équipe
Mabire Reich architectes,
Grontmij Isateg BET généraliste,
Conceptic'Art BET cuisines,
Acoustibel acousticien

Mission
Base + EXE + SSI + OPC +
Démarche environnementale

Environnement
RT 2012 enseign. secondaire/industriel
Cep 108,40 kWh/m²/an
Bbio 70,80 < Bbio_{max} 72,20
Cibles HQE niveau très performant :
2, 4, 7
Traitement des eaux usées par
local UV et bassins de lagunage

La légumerie est inscrite dans le projet de PRI
« Développement des circuits de proximité de la
filière maraîchage pour la restauration collective
dans une dynamique territoriale ».

Inspiré du panier à légumes et inscrit dans le
prolongement du «jardin en mouvement» du
paysagiste Gilles Clément mis en application par
ce dernier avec les élèves dans le parc du lycée,
le bâtiment est habillé d'une enveloppe en treillis
bois et de branches de saule tressé. Celle-ci
unifie les différents espaces que le bâtiment
abrite : les unités de production, les bureaux et
l'espace pédagogique. Elle permet par ailleurs de
dissimuler les espaces de livraisons et stockage.

La structure de la légumerie est constituée
de portiques en lamellé-collé supports de
l'enveloppe et de la couverture en acier ondulé.
L'unité de process est composée de panneaux
frigorifiques autoportants habillés par un bardage
en acier ondulé. Le volume de bureaux est quant
à lui conçu en constructions modulaires.

Le parcours pédagogique, couvert et ventilé,
traverse le bâtiment en son milieu et permet
de visualiser le process de transformation des
légumes sans entrer dans les espaces travail.

Un système de traitement des eaux usées - via
un local UV et des bassins de lagunage - permet
de réemployer l'eau utilisée pour le pré-lavage
des légumes (20m³/jr). Les eaux usées et eaux
pluviales sont stockées dans un bassin de
rétention.

