

# 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 m<sup>2</sup>  
Coût : 1 324 500 € HT

## Maitrise d'ouvrage

Conseil régional Pays de la Loire  
1, rue de la Loire  
44966 Nantes Cedex 9  
T : 02 28 20 50 00

## Maitre 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/m<sup>2</sup>/an  
Bbio 70,80 < Bbio<sub>max</sub> 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 prélavage  
des légumes (20m<sup>3</sup>/jr). Les eaux usées et eaux  
pluviales sont stockées dans un bassin de  
rétention.

