



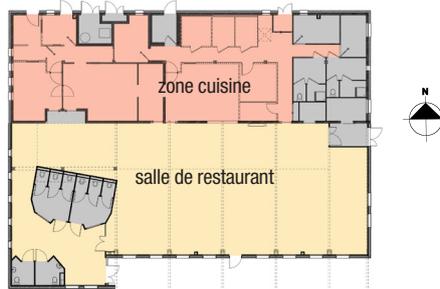
## Restaurant scolaire > Chabeuil

[ 6 639 habitants ]

Crédits photos : Agence AGC Concept - CAUE de la Drôme

Le restaurant se situe dans un îlot dédié aux équipements scolaires et sportifs. Il permet la préparation et distribution sur place de 250 repas/jour, et la livraison de 50 autres. L'architecture du bâtiment se veut simple et sobre. Elle s'organise en deux volumes distincts accolés : la zone cuisine, au nord, qui regroupe espaces de préparation, de stockage et locaux techniques, et la salle de restaurant qui s'ouvre au sud sur les espaces extérieurs. La salle de restaurant est bâtie en ossature bois. Sa façade sud s'anime d'un large auvent qui signale le statut public du lieu, protège du soleil et sert d'abri pour les enfants qui se regroupent avant d'entrer.

La salle est un vaste espace libre et lumineux : des "objets rouges" posés [blocs sanitaires, sas d'entrée] l'animent et organisent les flux ; un shed diffuse une lumière douce et homogène. Le confort visuel des enfants et du personnel [fenêtres à allèges basses, percées visuelles entre locaux...] et le confort acoustique ont fait l'objet d'un soin particulier.



### Maîtrise d'ouvrage :

Commune de Chabeuil

### Maîtrise d'œuvre :

- Architecte : AGC Concept architectes, Châteauneuf-sur-Isère [Rovaltain] [26],  
- Bureaux d'études techniques HQE : AGC Environnement,  
acoustique : Beudet acoustique, économie et fluides : CAPINGELEC, structure : BETEBAT, cuisiniste : Trois C, photovoltaïque : AXENNE.

**Coût total des travaux** : 1 109 510 €HT  
dont VRD et espaces verts : 82 450 € HT

**Shon** : 644 m<sup>2</sup>



## Profil environnemental

### Implantation sur le site

- **Prise en compte des déplacements doux**
  - proximité centre bourg et équipements sportifs et scolaires [collège Seignobos, gymnase, 2 écoles primaires, école maternelle].
  - liaisons douces sécurisées entre ces équipements.
- **Approche passive conception bioclimatique**
  - orientation sud, protection solaire par auvent.

### Choix des produits et matériaux de construction

#### Sur partie restaurant :

- murs : ossature bois avec remplissage isolant 23 cm d'épaisseur, bardage en panneaux composites fibro ciment [Eternit].
- dallage sur terre plein : 7 cm de polyuréthane.
- toiture terrasse bois végétalisée avec isolant 25 cm d'épaisseur.

#### Sur partie cuisine :

- maçonnerie isolée par l'extérieur 15 cm d'ép.
- dallage sur terre plein : 7 cm de polyuréthane.
- toiture terrasse béton avec étanchéité auto-protégée et isolation polyuréthane 16 cm d'ép.
- fenêtres double vitrage 4-16-4 argon. faible émissivité, châssis aluminium à rupture de pont thermique.
- sols en lino naturel, peintures sans COV.

### Systèmes techniques, énergie

- chaudière gaz de ville à condensation pour chauffage et eau chaude sanitaire.
- ventilation double flux avec récupérateur de chaleur haut rendement et free cooling estival, régulation par sonde CO2.
- 115 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques, puissance 15 kWc.

### Confort visuel et acoustique

- fenêtres avec allèges basses pour vues extérieures des enfants,
- sol de couleur clair dans salle restaurant,
- éclairage par sheds et baies sud,
- revêtement mural en toile de fibre de verre sur molleton acoustique,
- faux plafonds en dalles démontables acoustiques très élevé [salle restaurant] et élevé [cuisine], habillage par plaque plâtre perforée + laine minérale acoustique [sous rampant shed].

### Performances énergétiques

- Niveau BBC [RT 2005]
- Consom. d'énergie primaire [Cep] : 85,9 kWh/m<sup>2</sup>shon/an,
- Ubat : 0,296 W/m<sup>2</sup>.K.

