

Construction d'une cuisine centrale et d'une salle de restauration attenante à destination du public scolaire sur la commune de Neuville-sur-Saône



Vue des salles de restauration depuis la cour jardin – Atelier 43

Généralités

Localisation : Rue Bossuet - 69250 Neuville-sur-Saône

MOA : Ville de Neuville-sur-Saône

Budget travaux : 3 350 000 €HT

Surface traitée : 915 m²

Avancement : Phase DCE (livraison prévue en 2026)

Équipe MOE : Atelier 43 (architecte mandataire) / Euclid

Ingénierie (structure / vrd / cuisine) / Euclid Ingénierie

(économie) / Echo Acoustique (acoustique)

Mission : BASE Thermique, Fluides et QEB

Performances

Niveau réglementaire

Bbio < Bbiomax -10%

Niveau E3C1 du label E+C-

Performance énergétique

Besoins de chauffage : 32 kWh/m².an

Traitement de l'enveloppe

Murs : ossature bois, isolant laine de bois R > 6,6 m².K/W

Murs : maçonnerie, ITE laine de bois R > 5,5 m².K/W

Toiture bois : toiture bois végétalisée isolant laine de bois R > 7,9 m².K/W

Plancher : isolé sous dalle R > 6,5 m².K/W

Menuiseries : double vitrage bois lame d'argon Uw < 1,3 W/m².K

Étanchéité à l'air : Niveau Q4 = 0,7 m³/h.m²

Systèmes

Ventilation : Ventilation double flux à récupération d'énergie, principe de reprise en vrac dans les circulations pour limiter les longueurs de conduits.

Chauffage : Raccordement au réseau de chaleur : chaufferie bois appoint gaz, radiateurs basse température

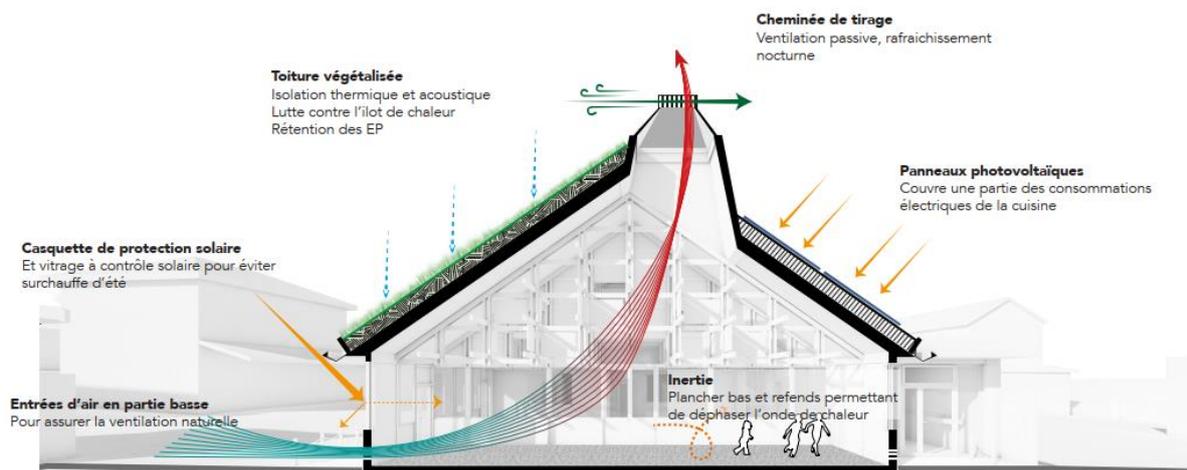
Refroidissement : Ventilation naturelle nocturne avec cheminées de tirage en toiture et ouvrants en façade, et brasseurs d'air

ECS : Production centralisée avec ballon à récupération d'énergie sur les condenseurs des groupes froids

Éclairage : Niveau d'éclairage naturel FLJ moyen > 2 dans les salles de restauration

ENR : 122 m² panneaux photovoltaïques en toiture pour 78% d'autoconsommation

Gestion de l'eau : Récupération d'eau pluviale pour arrosages extérieurs et toiture végétalisée



Coupe bioclimatique sur restaurant – Atelier 43