

21602 - COL DE L'OEILLON

Restaurant / Hebergement / Reception / Bar d'altitude

6980 route de l'œillon 42520 VERANNE

/ NATURE DU DOCUMENT

PHASE PA

Cas par cas

Annexe 10 - NOTICE PAYSAGE - ARCHI - EAU

/ MAITRISE D'OUVRAGE

Nicolas & Sébastien RIVORY

1070rte de Colombiers La Prat Véranne

Tel : 06 87 29 61 10 / 06 42 66 10 68

Contact : Nicolas Rivory / Sébastien Rivory

☐ BC / Apave Saint Etienne

70 Rue de la Tour 4 impasse d'Arsonval 42000 ST ETIENNE

Tel : 04 77 91 22 60

Mel : nicolas.berthon@apave.com

Contact : APAVE Saint Etienne / Nicolas BERTHON

☐ SPS / Apave Saint Etienne

70 Rue de la Tour 42000 ST ETIENNE

Tel : 04 77 91 22 60

Mel : contact@apave.com

Contact : Apave Saint Etienne / non-attribué

/ MANDATAIRE DE L'EQUIPE DE MAITRISE D'OEUVRE

/ TECTONIQUES / ARCHITECTES /

Contact : Lucas Jollivet / Amélie Pontet

/ MAITRISE D'OEUVRE

☐ TECTONIQUES / Architectes

130B rue Baraban, 69003, Lyon

Tel : 04 78 30 06 56

Mel : l.jollivet@tectoniques.com / a.pontet@tectoniques.com

Contact : Lucas Jollivet / Amélie Pontet

☐ TECTONIQUES INGENIEURS / Economistes

130B rue Baraban 69003 Lyon

Tel : 06 70 70 42 15

Mel : p.cancade@tectoniques.com

Contact : Pablo Cancade

☐ TECTONIQUES INGENIEURS / Ingénieurs fluides

130B rue Baraban 69003 Lyon

Tel : 06 14 55 73 68

Mel : l.mascret@tectoniques.com

Contact : Lauriana Masclet

☐ TECTONIQUES INGENIEURS / Ingénieurs électricité

130b Rue Baraban 69003 Lyon

Tel : 07.77.61.95.14

Mel : a.schaeffer@tectoniques.com

Contact : Antoine Schaeffer

☐ ATELIER LJJN / Paysagistes

1326 route de Macon 69220 Belleville-en-Beaujolais

Tel : 04 50 69 48 32

Mel : contact@atelier-ljn.com

Contact : Richard Mariotte

☐ TECTONIQUES INGÉNIEURS / Ingénieurs structure

130B rue Baraban 69003 Lyon

Tel : 06 30 92 40 80

Mel : pe.rinaudo@tectoniques.com

Contact : Paul Emile Rinaudo

☐ TECTONIQUES ARCHITECTES / OPC

130B rue Baraban 69003 LYON

Tel : 06 14 55 00 36

Mel : a.pontet@tectoniques.com

Contact : Amélie Pontet

☐

/ FICHER SOURCE

21602 - DOMAINE DE L'OEILLON - 220629

/ ECHELLE

/ DOCUMENT ETABLI PAR

/ VISA

/ INDICE

0

/ DATE

04/05/2023



Col de l'Oeillon // Notice

Restaurant relais d'altitude - Veranne (42)

Maîtrise d'ouvrage

. Nicolas & Sebastien Rivory

Equipe

. Atelier L.J.N. (Paysagistes concepteurs)

Architectes

. TECTONIQUES

I. PLAN MASSE



II. L'ACCUEIL DU VISITEUR

Discrétion

Un tel site se suffit à lui-même. Pas besoin de rajouter des aménagements qui ne feraient qu'entraver la beauté du site. Notre rôle dans ce projet est de travailler avec le paysage et pour le paysage. S'inscrire en toute discrétion dans le site et faire disparaître les aménagements que l'on pourrait proposer, tel est le défi que nous avons.

Il est important d'accueillir le visiteur dans les meilleures conditions et de le guider dans ce site extrêmement ouvert et minéral, sans qu'il n'en prenne conscience.

Réversibilité

Et si les pratiques changeaient. En effet, nous prévoyons la mise en accessibilité touristique de ce site pour les années à venir. Sans préjuger du devenir de ce lieu, nous ne connaissons pas les pratiques sur le long terme.

Ainsi, nous devons avoir une pratique la plus respectueuse possible vis-à-vis du site, de son écologie et de son caractère naturel. Il est donc de notre devoir d'anticiper au maximum ces changements et de pouvoir redonner ce site à la nature dans plusieurs décennies, sans laisser de traces de notre passage.



Limiter les aménagements inspiré des sentiers alentours



Réemployer les matériaux du site (enrochement, semences,...)



Jouer avec la végétation et la granulométrie des roches pour marquer les chemins

III. LE STATIONNEMENT

Mimétisme

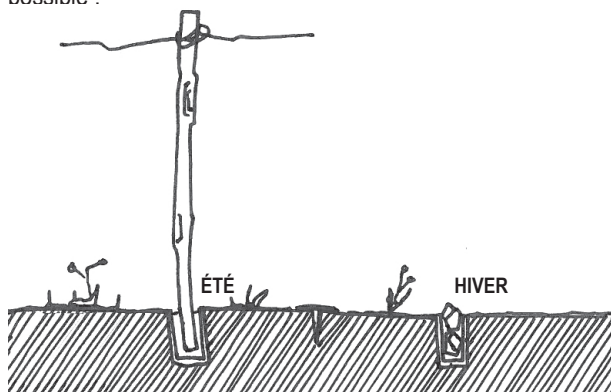
Le stationnement soulève un enjeu fort d'intégration paysagère sur le site. Ici, la réflexion doit s'orienter vers la discrétion de cet espace de parking dans un milieu largement ouvert.

91 places de stationnement permettent d'avoir un accueil du public à l'échelle du site. Les places étant concentrées vers l'entrée du site, les voitures ont un accès limité sur le terrain, et ne s'engageront pas très loin dans le parc.

L'organisation de l'espace de stationnement permet d'éviter de terrasser le terrain. L'impact sur le site est donc réduit au minimum, avec une simple fauche de la prairie existante, dont les graines pourront être récupérées pour les semis sur divers espaces.

Pour aller plus loin dans l'intégration de cet espace sur le site, le marquage des places se veut également le plus naturel possible, et entre dans la logique de réversibilité des aménagements. Des piquets en bois et cordes pourront être utilisés pour délimiter les places, à raison d'une séparation toutes les deux places afin de limiter l'impact visuel. Ces poteaux de bois simplement plantés dans le sol pourront alors être retirés à la fin de la saison touristique, permettant alors de retrouver le milieu ouvert initial.

Enfin, une barrière en quinconce permet de limiter l'accès des véhicules sur la voie menant à l'antenne Orange. Ainsi, la surface du site accessible en voiture est la plus restreinte possible .



Système de piquet amovible suivant les saisons, ex : fourreau à manchonner



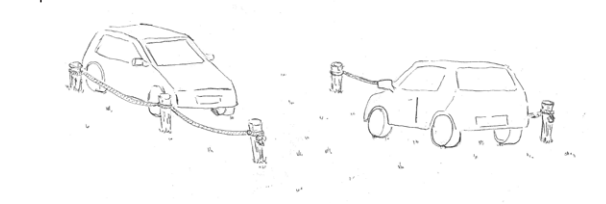
Des matériaux naturels pour favoriser l'intégration des places



Site de stationnement avec cordes en pleine saison



Site de stationnement sans corde retiré en basse saison - possibilité de retirer des potelets



Poteaux de bois en écho à ceux déjà présents sur le site

IV. LA PRAIRIE

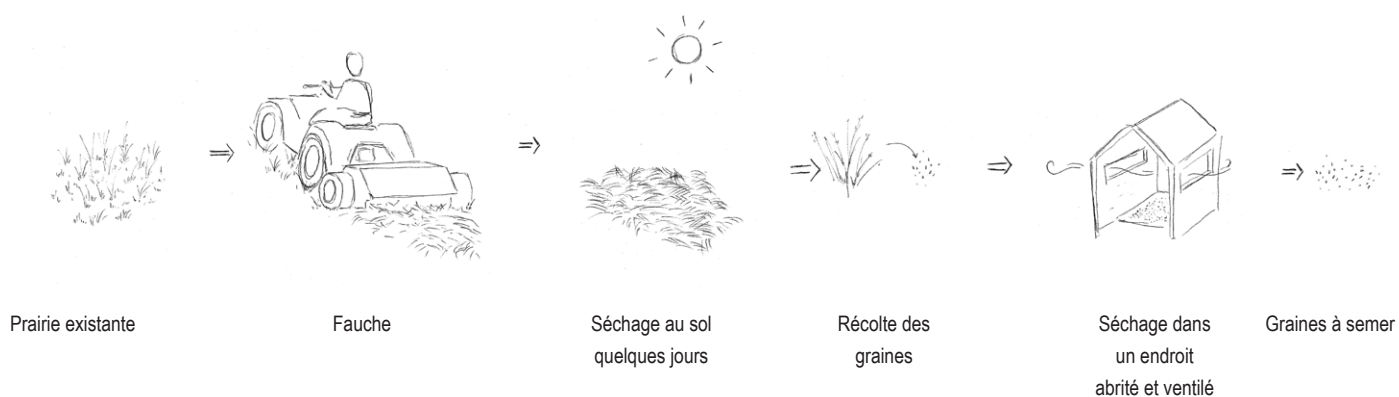
Réemploi du végétal existant

L'utilisation des graines des différentes plantes déjà présentes sur le site permettra d'assurer l'intégration du projet sous tous ses aspects. Il sera ainsi non seulement intégré dans le paysage, en parfaite homogénéité avec le site existant, mais cette méthode permettra également d'éviter tout risque lié à l'apport de nouvelles espèces végétales dans le parc et donc de préserver la flore locale.

La fauche de l'espace de stationnement notamment, ainsi que plus ponctuellement celle du grand espace ouvert entre les deux bâtiments pourrait permettre de récolter des graines à semer par la suite sur les espaces à l'entrée du site.



Prairie existante sur le site



V. L'ACCÈS AU RESTAURANT

Un espace ouvert

Face au restaurant, conserver l'ouverture actuelle permet d'avoir un espace de respiration au pied du bâtiment, comme un parvis informel.

La plaque d'enrobé existante est décroûtée puis broyée, donnant de petits cailloux de différentes tailles à réutiliser directement sur place afin de poursuivre la logique de n'exporter aucun déchet du site : les plus petits seront mélangés à la terre végétale, semée ensuite des graines récoltées des différentes fauches. Se dessine ensuite dans cette prairie gravillonnée un cheminement de graviers, souligné par le broyat d'une granulométrie supérieure.



Reste de plaques d'enrobés à l'entrée du site



Étendue d'enrobé existante



Décroûtage et broyage



Mélange avec terre
végétale et graines
récoltées



Prairie et cailloux, différentes
granulométries peuvent être
utilisées pour guider le chemin

Mélange enrobé existant broyé, terre végétale et
ensemencement récolté

Cheminement en graviers. Plusieurs
granulométries guident le chemin



VI. L'ACCÈS À LA SALLE POLYVALENTE ET AU GÎTE

Un cheminement de montagne

En s'avançant sur le site et progressant vers les points de vue remarquables, un micro paysage accompagne le piéton vers la salle polyvalente et le gîte. Le passage du paysage vers le construit est accompagné par la végétation locale.

Le paysage créé ici est largement inspiré des paysages de landes du parc du Pilat, avec les espèces buissonnantes que l'on peut retrouver sur le site (Genêt, callune,...), afin d'emmener le visiteur sur un petit chemin de montagne.

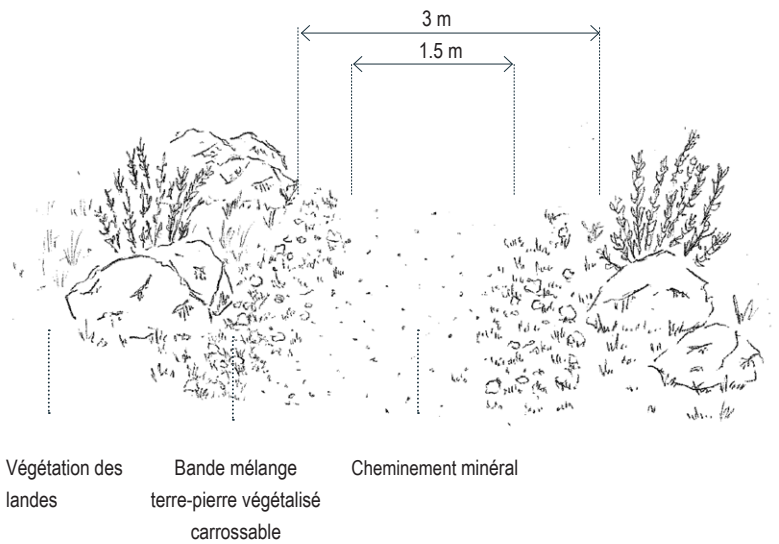
Les enrochements seront prioritairement récupérés directement sur le site, notamment au niveau du déblai nécessaire pour créer l'extension du bâtiment existant. Ainsi, chaque élément du site est valorisé, sans nécessiter d'export de matériaux.

Ce petit chemin de montagne est bordé par un mélange terre pierre, en lisière de la végétation de landes. Ainsi, il est praticable sur une largeur suffisante pour permettre à un éventuel véhicule de livraison d'accéder à la salle polyvalente et au gîte.

En plus de mener à ces bâtiments, ce chemin dirige le visiteur vers un premier point de vue sur le grand paysage. Un banc de bois brut, intégré aux enrochements et au paysage naturel permet de profiter du point de vue.



Utiliser la végétation des landes pour marquer le cheminement piéton



- Végétation des landes
- Enrochement
- Mélange terre-pierre carrossable
- Cheminement minéral
- Banc face au grand paysage
- Opus incertum liant le restaurant et la salle polyvalente



VII. LES VÉGÉTAUX

Conforter la flore locale

Il ne sera planté sur le site aucune nouvelle espèce qui ne soit pas déjà présente naturellement. Les semis utilisés pour les nouveaux espaces de prairie fleurie proviendront des récoltes de graines des différentes fauches réalisées sur le site actuel. Les espèces d'arbustes plantés sont celles que l'on peut déjà observer sur le site actuellement : genêt, callune, myrtille forment le paysage dense et touffu des landes.

Cette adaptation totale à la flore locale permet l'intégration complète du projet sur le site. Le végétal existant s'immisce dans le projet, avec les nouveaux espaces plantés dans la continuité des masses végétales existantes. Ainsi, la limite entre projet et existant s'efface, les bâtiments s'inscrivent dans le paysage à large échelle.

L'utilisation rigoureuse des espèces locales permet également de conserver l'équilibre actuel du site. Nous ne prenons pas le risque d'introduire de nouvelles espèces dans le parc du Pilat, qui pourraient se développer et devenir envahissantes sur ce parc fragile et protégé.

Enfin, une attention particulière est portée à la préservation de milieux ouverts. Le parc du Pilat faisant face à la fermeture de nombreux milieux, le projet doit pouvoir permettre d'éviter ce phénomène sur le Col de l'Oeillon. Les espaces de prairie et de végétation buissonnante basse sont alors privilégiés.



Genêt



Callune



Myrtille



Pin



Lande caractéristique du site

VII. LA SIGNALÉTIQUE ET LE MOBILIER

Un fil conducteur

La signalétique en bois est l'image iconique que nous avons des promenades en pleine nature. La couleur du bois s'intègre dans le paysage et permet à l'inscription de se détacher discrètement et d'être visible par tous. Ce matériau pourra être le fil conducteur de chaque élément rajouté sur le site : le panneau d'accueil, les panonceaux directionnels, les escaliers.

Ainsi, l'unité de matériau assure une identité visuelle à tous les éléments émergeant du paysage naturel, tout en y étant intégré grâce à sa couleur et à sa finesse.

Aussi, la pierre ou les bois massif traités vont s'intégrer dans le paysage en étant idéal pour un minimum d'entretien sur ce site du Pilat.

Enfin, le gabarit des panonceaux proches du sol permet de limiter la pollution visuelle lors de la contemplation du grand paysage ouvert. Cela permet également d'attirer le regard du visiteur sur la petite échelle et d'inciter à l'observation de la végétation du site.



Piquet guide de randonnée dans les montées des chirats au Graland



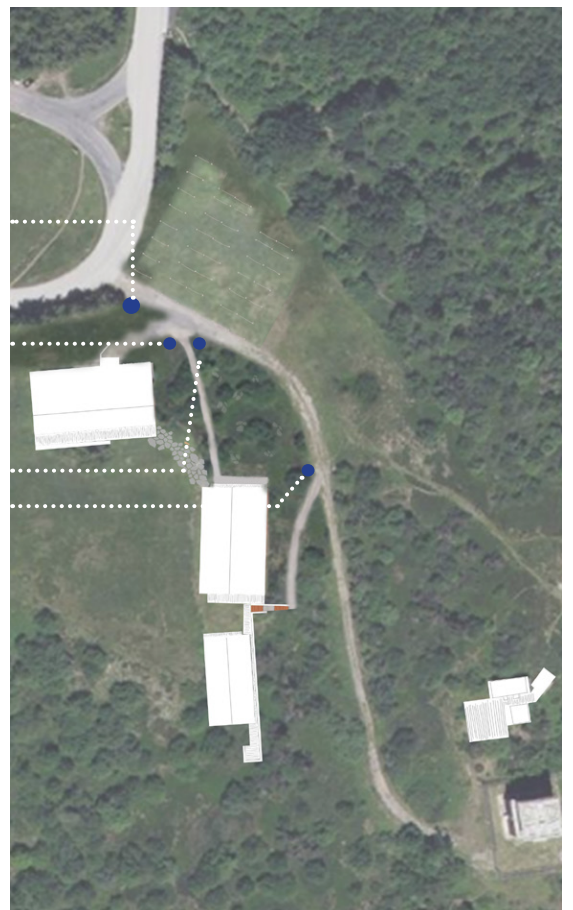
Des éléments ou bois ou en pierre - Archétype revisité de la signalétique de montagne

Panneau d'accueil

Indication restaurant à droite, salle polyvalente et gîte
à gauche

Indication belvédère à gauche

Indication gîte



21602 - COL DE L'OEILLON

Restaurant / Hebergement / Reception / Bar d'altitude

6980 route de l'œillon 42520 VERANNE

/ NATURE DU DOCUMENT

PHASE PA

Cas par Cas

NOTICE ARCHITECTURALE

/ MAITRISE D'OUVRAGE

Nicolas & Sébastien RIVORY

1070rte de Colombiers La Prat Véranne
Tel : 06 87 29 61 10 / 06 42 66 10 68
Contact : Nicolas Rivory / Sébastien Rivory

☐ BC / Apave Saint Etienne
70 Rue de la Tour 4 impasse d'Arsonval 42000 ST ETIENNE
Tel : 04 77 91 22 60
Mel : nicolas.berthon@apave.com
Contact : APAVE Saint Etienne / Nicolas BERTHON

☐ SPS / Apave Saint Etienne
70 Rue de la Tour 42000 ST ETIENNE
Tel : 04 77 91 22 60
Mel : contact@apave.com
Contact : Apave Saint Etienne / non-attribué

/ MANDATAIRE DE L'EQUIPE DE MAITRISE D'OEUVRE

/ TECTONIQUES / ARCHITECTES /

Contact : Lucas Jollivet / Amélie Pontet

/ MAITRISE D'OEUVRE

☐ TECTONIQUES / Architectes
130B rue Baraban, 69003, Lyon
Tel : 04 78 30 06 56
Mel : l.jollivet@tectoniques.com / a.pontet@tectoniques.com
Contact : Lucas Jollivet / Amélie Pontet

☐ TECTONIQUES INGENIEURS / Economistes
130B rue Baraban 69003 Lyon
Tel : 06 70 70 42 15
Mel : p.cancade@tectoniques.com
Contact : Pablo Cancade

☐ TECTONIQUES INGENIEURS / Ingénieurs fluides
130B rue Baraban 69003 Lyon
Tel : 06 14 55 73 68
Mel : l.mascret@tectoniques.com
Contact : Lauriana Masclet

☐ TECTONIQUES INGENIEURS / Ingénieurs électricité
130b Rue Baraban 69003 Lyon
Tel : 07.77.61.95.14
Mel : a.schaeffer@tectoniques.com
Contact : Antoine Schaeffer

☐ ATELIER LJJN / Paysagistes
1326 route de Macon 69220 Belleville-en-Beaujolais
Tel : 04 50 69 48 32
Mel : contact@atelier-ljn.com
Contact : Richard Mariotte

☐ TECTONIQUES INGÉNIEURS / Ingénieurs structure
130B rue Baraban 69003 Lyon
Tel : 06 30 92 40 80
Mel : pe.rinaudo@tectoniques.com
Contact : Paul Emile Rinaudo

☐ TECTONIQUES ARCHITECTES / OPC
130B rue Baraban 69003 LYON
Tel : 06 14 55 00 36
Mel : a.pontet@tectoniques.com
Contact : Amélie Pontet

☐

/ FICHER SOURCE

21602 - DOMAINE DE L'OEILLON - 220629

/ ECHELLE

/ DOCUMENT ETABLI PAR

/ VISA

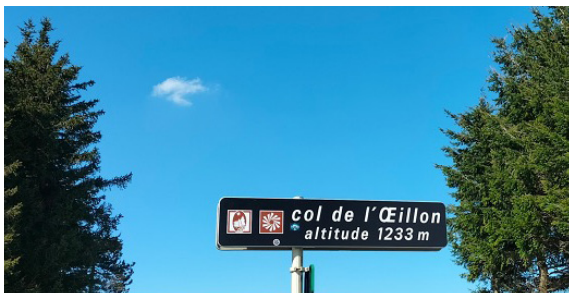
/ INDICE

0

/ DATE

04/05/2023

NOTICE DESCRIPTIVE DU SITE PAYSAGER ET DU PROJET ARCHITECTURAL



Photographie du panneau au croisement à l'entrée du projet.

CONTEXTE ET ACCÈS

Le projet se situe à l'intersection symbolisant le col de l'Œillon, au 6980 route de l'Œillon dans la commune de Véranne. L'entrée de la parcelle est actuellement symbolisée par un large passage entre deux haies d'épicéas qui font limite entre la D63 et la prairie couvrant les parcelles de projet légèrement pente. La limite nord et Ouest de la propriété se fait par le tracé de la D63. Quant aux limites Est et Sud, elles viennent s'inscrire par des sentiers communaux qui serpentent entre les Crêts en s'étirant vers les Trois Dents, belvédère naturel sur la vallée du Rhône. Le terrain actuel est divisé en plusieurs parcelles cadastrales sur lesquelles se trouvent deux bâtiments existants ainsi qu'un ancien baraquement militaire désaffecté à quelques centaines de mètres plus en aval. Vingt cinq mètres d'altitude séparent la construction la plus basse de l'édicule militaire au sommet du projet. Proche de ce baraquement, une ancienne antenne Télécom en béton en bardage bois fait signal. Elle est à l'abandon depuis suffisamment longtemps pour être envahie par la végétation. L'accès menant à cette infrastructure est une route enrobée, elle aussi érodée par le temps, qui commence par l'accès principal du projet et fini au pied de la tour. Cette route de servitude appartient toujours à France Télécom, traversant les parcelles de projet, elle peut être empruntée par les usagers du site, mais sortira du champ d'intervention architectural et paysager.

Le bâtiment le plus proche de la route est une construction d'un étage en béton désaffectée issue d'une succession d'extension pratiquée des années 60 aux années 90. Accolé à son pignon, une construction en ossature bois appelé «le chalet». Il s'agissait d'une extension préfabriquée en bois, amenant une seconde salle au restaurant. Cette excoissance est posée sur une dalle en béton qui se prolonge vers l'extérieur en terrasse. Cet ensemble hétéroclite forme la première intervention du projet architecturale. Nous l'appellerons le Bâtiment 1 - RESTAURANT AUBERGE.



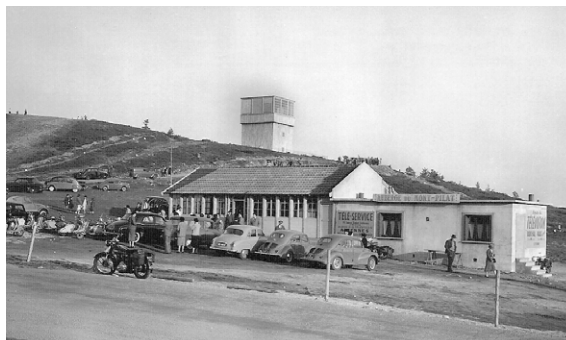
Photographie au drone des deux bâtiments existants, restaurant et atelier de menuiserie. à l'origine du projet.

Positionnée à quelques dizaines de mètre à l'Est du bâtiment 1 se trouve la seconde rénovation du projet. Il s'agit présentement d'un atelier de menuiserie en charpente bois peint en noir et couvert d'un bac acier rouge. Son pignon est

visible de l'entrée. Nous l'appellerons le Bâtiment 2 - SALLE POLYVALENTE. Celui-ci est positionné légèrement plus en altitude que le restaurant. C'est dans le prolongement du pignon Sud que se positionnera le Bâtiment 3 - HÉBERGEMENTS.

Entre les deux bâtiments et le croisement du col se trouvent une étendue servant actuellement de parking. Le sol, un ancien enrobé détérioré, se mélange à la terre et aux herbes folles en continuité avec la prairie qui domine les parcelles du projet.

Plus haut sur la propriété, proche de l'antenne Télécom, le baraquement en tôle rouillée est posé sur un socle en béton. Il a été marqué par les intempéries montagneuses. Fabrication des ateliers de la société Constructions Métalliques Fillod dans les années 30, l'édicule bien que intéressant par son système constructif est à l'abandon. Autour de la position du socle en béton se trouve trois autres dalles de tailles importantes. Elles sont d'anciennes fondations d'autres édicules aujourd'hui disparus. Nous appellerons cette intervention architecturale et paysagère Bâtiment 4 - BAR D'ALTITUDE.



Cartes postales historiques des années 60 montrant les premières activités sur le site autour des premières constructions.

UNE OPÉRATION EN DEUX PHASES

Les interventions sur ces quatre entités se dérouleront en deux phases. Un premier permis de construire sera posé en Janvier 2023 pour le bâtiment de l'Auberge Restaurant et du réaménagement du parking visiteur qui sont les cœurs du projet. La salle polyvalente et la création de l'extension d'hébergement qui la complète seront proposées lors d'une seconde phase dans l'attente d'une modification du PLU de la commune de Véranne suite au désir d'un développement du tourisme au col de l'Œillon dans un cadre précis. Le bar d'altitude sera lui aussi proposé dans la seconde phase.

L'idée est de se concentrer tout d'abord sur le développement du restaurant et de ses abords, sur son attractivité auprès des

marcheurs arpenteurs du Pilat. Cependant, le projet a bien été pensé dans son ensemble. Ces quatre établissements sont liés les uns aux autres dans leurs offres d'activités touristes en gravitant néanmoins autour de la rénovation et de la réouverture du restaurant familial des Rivory.

A L'ORIGINE DU PROJET, UNE HISTOIRE FAMILIALE

La première construction date des années 50. Elle a été construite par le grand-père des porteurs du projets, Nicolas et Sébastien Rivory. Roger Rivory en rentrant de la guerre a débuté au Col de l'Oeillon en vendant des boissons dans une cabane tout en continuant son activité d'agriculteur. La cabane s'est vite transformée en Snack puis en Restaurant accueillant plusieurs centaines de personnes chaque jour pendant plus de 4 décennies, les nombreux touristes du tour de France et les automobilistes curieux venant voir les antennes Télécom, révolutionnaire à l'époque.

Dans la continuité de l'activité de leur grand-père, Nicolas et Sébastien Rivory veulent ré-investir le site en proposant un programme de restauration et d'hébergements.



Socle en béton dans la végétation, au crêt du Graland, ancienne base d'installation militaire dont il reste un baraquement en tôle préfabriquée Ferdinand Fillot.

Le bâtiment 1 intégrerait un restaurant et des hébergements collectifs en dortoirs. Le pôle restauration propose deux espaces, une partie familiale montagnarde et une salle restauration bistronomique revisitant les produits locaux du Pilat. Elle sera plus intimiste. Une salle plus privée sera présente à l'étage pour des groupes ou séminaires d'entreprise.

Le bâtiment 2 a pour vocation d'accueillir des événements, salle polyvalente. Sa configuration existante en atelier de menuiserie, type hangar, donne au lieu une belle capacité et une flexibilité des usages. Des réceptions de mariage, séminaires d'entreprise ou sportif, résidences d'artistes sont envisagés. La proximité du restaurant permettrait de lier la restauration aux événements de cet espace.

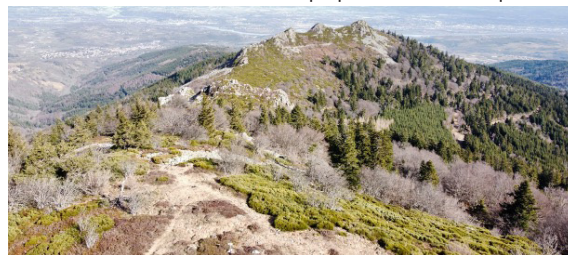
Le bâtiment 3, construction nouvelle, viendrait dans la continuité de la salle polyvalente. Il s'agirait d'hébergements type gîte connectés à l'activité d'événements. L'idée est de proposer des hébergements sur place lors de réceptions.

La dernière intervention est directement liée à l'existence du baraquement en tôle et des plateformes en béton en haut du Crêt du Graland. L'idée est de proposer un service de restauration et boisson sur le pouce pour les randonneurs. Il s'agirait seulement d'investir le baraquement en snack et aménager des terrasses en bois sur les plateformes bétons existantes. Cet espace est cerclé de végétation, bruyère et épicea.

INTÉGRATION PAYSAGÈRE DANS UN SITE PROTÉGÉE

Col emblématique du Pilat, le site présente des qualités exceptionnelles : vues panoramiques sur les Trois Dents, la vallée du Rhône jusqu'aux Alpes, topographie marquée. Le paysage est constitué d'émergences rocheuses (granites, gneiss, micaschistes, leptynites, etc.), de chirats et de végétations endémiques, notamment de landes typiques des crêts du Pilat (genêts, callunes, myrtilles, etc.). Dans cet environnement, il s'agit de révéler les qualités «du déjà-là» par une intervention mesurée. La plus grande attention est à porter sur le rapport au sol qui réclame la plus grande délicatesse.

Dans un premier temps, l'intervention architecturale s'appuie à homogénéiser l'ensemble des constructions existantes sur le site. Leur édification à des époques différentes et pour des



Belvédère naturel au sommet du crêt du Graland avec vue sur les trois dents, la vallée du Rhône et dans son prolongement la chaîne des alpes avec le Mont Blanc.

fonctions diverses a conduit à des architectures hétéroclites de matériaux et d'expressions différentes. Le traitement unitaire du projet insiste sur l'idée de se mettre en retrait et donner toute l'attention aux bruyères, aux prairies d'altitudes et aux grands conifères. L'emprise du projet reste en grande majorité sur les emprises des dalles existantes. Seul le bâtiment 3 d'hébergement hôtelier, s'insérant à l'arrière de la salle polyvalente, crée une nouvelle emprise. L'intention est d'unifier les constructions existantes dans des grands volumes à doubles pentes, rappelant ceux des fermes agricoles alentours.



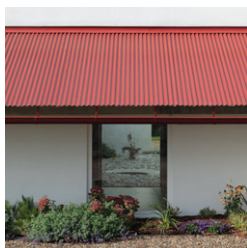
Référence architecturale: Ludescher + Lutz Architekten, Lodge Hotel, Fuchsegg 2020.

De la même manière que les hameaux qui parsèment la montée vers le col de l'Oeillon. L'idée est que différents volumes de bâtiments composent des espaces de «vide» entre eux laissant circuler les sols de bruyères et de prairies. Le site restera ouvert, sans clôture périphérique, donnant la possibilité aux espèces animales ou aux troupeaux d'élevages de profiter des végétaux qui tapissent les parcelles du projet. Le choix d'utiliser une forme simple, ordinaire, d'expression rurale répond au désir d'avoir ce bâtiment comme un élément paysager paisible et respectueux. Un élément qui se fond dans son paysage sans le mettre en second plan. La nature est omniprésente et donne ses règles. Dans le grand paysage, les différents bâtiments abordent tous les mêmes matières, les mêmes coloris. Le soubassement gris rappelle le gris des Crêts, les bardages sombres, les masses de conifères et les bois du Pilat et les toitures grises claires prenant en reflet les couleurs des environs.

UNE ARCHITECTURE SOBRE ET RATIONNELLE

L'idée première du projet se situe dans son approche du site et de l'existant. Ne pas consommer de nouveaux sols en conservant les emprises des opérations existantes. Les opérations existantes étant multiples, socles de béton, terrasse de béton, escaliers à l'abandon, les appuis de nouvelles constructions peuvent être minimisés. Le choix de la construction bois, et donc de la filière sèche, va dans ce sens. Cette nouvelle opération vient se poser sur le projet de manière ponctuelle.

Les formes reprennent l'archétype des fermes de haute montagne. Une toiture à double pans compose avec un bardage assez dense en couvre joint, carapace protectrice face aux intempéries de montagne. L'utilisation d'archétype comme modèle de base d'une ferme tend à reprendre cet «esprit paysan», la simplicité de conception: un toit pour s'abriter, une paroi dense pour se protéger des vents et un volume unique pour se chauffer plus économiquement.



Matérialité du projet architecturale : Bardage bois douglas local profil couvre joint saturateur pré-grisé ou naturelle- Reprise des dalles béton révélant la minéralité du site existante - Granite mélangé au prairie - Toiture bac acier brun rouge.

Leurs dimensions varient suivant leur fonctions: salle des fêtes=bâtiment large et haut, chambres hôtelières=bâtiment fin et bas.

Les ouvertures répondent aussi à des règles aussi primaire: salles de restaurant = grandes ouvertures, chambres = petites ouvertures. La simplicité du propos architecturale veut renforcer l'expérience face au site en pleine nature. Les pièces intimes sont plus intériorisées avec des ouvertures limitées en forme de



Photographie de la prairie de stationnement non-fauchée existante. On y voit clairement les limites existantes, elle n'est cependant pas structurée et doit être aménagée.

carré cadrant des vues du Pilat, comme des tableaux. Les salles communes sont au contraire très ouvertes en plan libre avec une continuité spatiale dehors/dedans. Cette transparence a pour vocation de donner à l'utilisateur cette sensation qu'il n'y a plus de limites entre le construit et le naturel.

Le projet est généré par l'architecture vernaculaire et agricole environnante tout en donnant au lieu des usages contemporains. De nouvelles proportions d'ouvertures, des planchers aux grandes portées viennent donnés aux constructions un nouveau souffle en relation avec nos modes de vie actuelles. Tout en étant ouvert vers la nature, entre la contemplation et l'apport de lumière généreux, les volumes restent compacts et assez monolithiques. L'idée est de ne pas attirer le regard par des folies architecturales. La qualité du projet se fait dans ses espaces intérieurs ouverts et généreux et ses volumes extérieurs laissant interagir la nature sauvage dans une organisation pourtant mesurée.

STATIONNEMENT - ACCÈS AU SITE

Un tel site se suffit à lui-même. Pas besoin de rajouter des aménagements qui ne feraient qu'entraver la beauté du site. Notre rôle dans ce projet est de travailler avec le paysage et pour le paysage. S'inscrire en toute discrétion dans le site et faire disparaître les aménagements que l'on pourrait proposer, tel est le défi que nous avons.



Poteaux de bois présents sur le site à la fois en limite de propriété et banalisant les sentiers

Le site de projet possède déjà une prairie qui servait de parking pour le restaurant existant (voir carte postale page2) cependant nous voyons bien que celle-ci n'était pas aménagée. Le stationnement soulève un enjeu fort d'intégration paysagère sur le site. Ici, la réflexion doit s'orienter vers la discrétion de cet espace de parking dans un milieu largement ouvert.

91 places de stationnement permettent d'avoir un accueil du public à l'échelle du site. Les places étant concentrées vers l'entrée du site, les voitures ont un accès limité sur le terrain, et ne s'engageront pas loin dans le parc.

L'organisation de l'espace de stationnement permet d'éviter de terrasser le terrain. L'impact sur le site est donc réduit au minimum, avec une simple fauche de la prairie existante, dont

les graines pourront être récupérées pour les semis sur divers espaces.

Pour aller plus loin dans l'intégration de cet espace sur le site, le marquage des places se veut également le plus naturel possible, et entre dans la logique de réversibilité des aménagements. Des piquets en bois et cordes pourront être utilisés pour délimiter les places, à raison d'une séparation toutes les deux places afin de limiter l'impact visuel. Ces poteaux de bois simplement plantés dans le sol pourront alors être retirés à la fin de la saison touristique, permettant alors de retrouver le milieu ouvert initial.



Référence architecturale: Tectoniques architectes - Espace ski nordique, Bressans, 2008.

CONSTRUCTION ET MATÉRIAUX

Le projet décline une palette limitée de matériaux, dans un souci de sobriété et d'homogénéité. Les matériaux sont choisis pour leur qualité d'aspect, leur pérennité et leur impact sur l'environnement. Ils sont mis en œuvre avec précision dans le souci du détail constructif simple et durable. La simplicité volumétrique conjugée à la rationalité constructive garantissent également l'adaptabilité et l'évolutivité des espaces intérieurs, condition préalable à la durabilité du bâtiment.

La conception et la construction profitera des acteurs locaux autour de la filière du bois. Une évolution du système constructif ira dans le sens des savoirs-faire locaux. Dans ce contexte, le recours à la construction bois fait sens. Nous privilégions les matériaux d'origine naturelle. Ils sont choisis pour leur qualité d'aspect, leur pérennité et la facilité d'entretien.

Le système construction bois viendra se fonder à l'emplacement des dalles existantes ou sur des pieux pour limiter les impacts sur les sols. La préfabrication de la charpente bois en portique limitera les impacts de chantier sur le parc. L'utilisation du bois va permettre de venir isoler par l'extérieur les constructions existantes tout en venant couvrir dans le même plan les extensions. Ainsi, comme voulu dans les intentions du projet, les bâtiments seront unifiés sous un même volume, simple dans un souci de pérennité formelle et stylistique. Cette démarche, fondée sur une économie de moyens, vise à inscrire le projet dans un temps long, à l'abri d'effets formels souvent éphémères.

Le bardage est prévu à couvrir joint, soit saturé en gris foncé



Référence architecturale: EFFEKT - Veterans Home, Aarhus, 2019.



Référence architecturale: Herzog & Demeuron - Restaurant d'altitude, Châserugg, 2015.

Intention sur une continuité de bois en intérieure avec des essences claires pour une atmosphère très chaude contrastant avec les paysages rocailloux du Pilat.

de façon à contrôler les changements de teinte lors de son vieillissement, soit assumer une teinte naturelle qui s'assombrira avec le temps. N'ayant pas de débord de toiture, le vieillissement sera plus homogène. Les teintes de gris du bois patiné par le temps rappelleront celles du gneiss et du granite des crêts.

Les toitures seront en bac acier aux ondulations fines. Les toitures n'auront pas de débords. Elles sont volontairement positionnées en retrait des volumes de façon à donner encore plus aux bâtiments leur force monolithique, presque abstraite, brut face aux paysages. Les toitures seront brun rouge métal, dans la teinte des toitures de tuiles canal. La volonté d'être plus claire en toiture est aussi une solution plus rafraîchissante pour réguler les températures autour du projet, l'effet «d'albédo». Les bacs acier permettront de couvrir de grandes surfaces de toitures en un panneau, simplifiant les raccords entre matériaux et par la même occasion, un aspect visuel plus unitaire. Nos influences pour ce projet provenant aussi du patrimoine agricole alentour, les toitures vont en ce sens.

RÉHABILITATION ET RÉNOVATION THERMIQUE

Les bâtiments principaux seront rénovés et liés aux extensions. D'un point de vue extérieurs, les parties existantes et nouvelles seront indissociables car unifiées par une isolation extérieure couverte d'un bardage.

L'ensemble des isolants seront biosourcés textiles ou végétales suivant leur utilisation en planchers, paroi ou toiture. Des études sont en cours pour se renseigner sur des solutions et des mises en œuvres locales.

Le restaurant et les hébergements hôteliers du premier bâtiment seront équipés d'une chaudière à bois bûches. L'idée est d'utiliser les ressources locales du site dans tous les domaines, ici en chauffage. Une cuve et une chaudière gaz existantes seront déposées. En complément, des convecteurs électriques sont

installés en accompagnement pour le maintien hors-gel. Les salles de restaurant sont tournées autour de deux foyers de cheminée qui participeront aussi au confort intérieur.

La salle polyvalente, anciennement équipée d'une cuve de fioul sera chauffé par une batterie terminale électrique (résistance) qui sera positionnée dans le réseau de soufflage relié à une CTA double flux. Ce choix électrique est motivée par l'usage ponctuel de cette salle qui ne sera chauffé que pour les événements et dont la température pourra être régulé facilement suivant le nombre de personnes présentes.

Les hébergements hôteliers individuels seront eux équipés de convoyeurs électriques dans un principal souci de les tenir hors gel lors de la saison hivernale et de répondre à un chauffage discontinu correspondant aux saisons de location.

RÉSEAUX ELECTRIQUE

L'ensemble du site sera connecté aux réseaux d'eau et d'électricité existants.

Le forfait et installation électrique seront mis à jour suivant les nouvelles demandes en puissance électrique 46kVA pour l'auberge-restaurant, (PHASE 2 PROJET 22kVA pour la salle polyvalente, 18kVA pour les hébergement gîte et 9kVA pour le bar d'altitude du Graland).

RESSOURCES EN EAU

VOIR PC 04-03 NOTICE EXPLICATIVE EAU

RÉSEAUX AEP

L'adduction d'eau potable se fait sur le captage d'une source existante qui fut créée lors de l'installation du premier restaurant sur la parcelle 000AC93). Lors du fonctionnement de l'auberge, des années 70 à 90, le restaurant pouvait accueillir plus de 150 personnes par service soit plusieurs centaines de personnes par jour (voir l'affluence sur les cartes postales en page 2). Le restaurant réhabilité sera de même taille.

Actuellement le site n'est pas relié au réseau de distribution d'eau potable. Il dispose d'une source qui a toujours été utilisée dans les activités commerciales depuis les années 50.

Le projet prévoit :

- La reprise de la source actuelle et sa mise en conformité pour mettre en place un nouveau réseau d'alimentation en eau potable pour les activités de restauration et d'hébergement pour couvrir :
 - Les besoins en eau pour les cuisines
 - Les besoins en eau pour les sanitaires hors toilettes
 - Les besoins en eau destinés à la consommation

• Le développement d'un réseau d'alimentation en eau à partir des eaux de pluie et celle du puit situé à l'intérieur du bâtiment existant. Ce réseau aura principalement vocation à couvrir :

- Les besoins en eau de lavage des sols
- L'alimentation des toilettes
- Les besoins en arrosage des végétaux

Ce document présente:

- Les estimations des besoins en eau pour le programme du permis déposé
- L'évaluation des capacités de la source actuelle
- L'évaluation de la potabilité
- La gestion de la protection de la ressource

POTABILITÉ DES RESSOURCES PRIVES

Un test de potabilité a été réalisé le 13 mars 2023. L'analyse a été confiée au laboratoire EUROFINIS HYDROLOGIE SUD SAS. Les résultats sont fournis en annexe.

Le résultat de l'analyse indique sur la plupart des éléments testés des valeurs très en dessous des seuils de limite. Néanmoins, le rapport mentionne la présence de Spores de micro-organismes anaérobie sulfito-réducteurs.

Leur présence peut être expliquée :

- Par l'absence de protection de la source actuelle
- La vétusté des installations qui ne présentent aucun traitement de l'eau

Au sein du projet de réhabilitation, le captage actuel sera complètement retravaillé avec la mise en place :

- de systèmes de filtration (sable ou membrane).
- de procédés d'inactivation
- de périmètres de protection, et d'entretien des captages

PROTECTION EFFECTIVE AUX POLLUTIONS

Les infrastructures de captage et de stockage seront entièrement remises à neuf.

Pour la protection: l'hydrogéologue agréé (HA)

- se prononcera sur les éléments à mettre en œuvre pour couvrir les potentielles pollution diffuses ou accidentelles.
- fixera l'aire de protection immédiate et l'aire rapprochée

DISPONIBILITÉ DES RESSOURCES

2. Estimation consommation eau

a. Hypothèses

Les hypothèses suivantes sont basées sur les indicateurs définis dans les ouvrages d'ingénierie de l'hôtellerie et de la restauration (Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie - J.L. SIMON, L'Assainissement autonome individuel et collectif - J. Garancher, Fiches Expertise: <https://www.lhotellerie-restauration.fr>)

Hypothèses	Litres	Commentaires
Consommation moyenne eau par repas restaurant (hors toilettes)	40	
Consommation moyenne eau par repas restaurant pour les toilettes	12	1 passage
Consommation moyenne eau par personne par nuit - hébergement (hors toilettes)	150	
Consommation moyenne eau par personne par nuit - hébergement - toilettes	36	3 passages

b. Consommation Restaurant Bistronomique

Les tableaux ci-dessous présentent les estimations d'activité suivant les différentes périodes. En fonction de la fréquentation et des hypothèses définies préalablement, des estimations ont été faites sur les volumétries nécessaires sur les deux réseaux.

Unité: Clients			
	Remplissage période faible	Remplissage période Moyenne	Remplissage période haute
Moyenne activité par rapport couvert max par service vendredi midi	15	27	33
Moyenne activité par rapport couvert max par service vendredi soir	17.5	31.5	38.5
Moyenne activité par rapport couvert max par service samedi midi	17.5	31.5	38.5
Moyenne activité par rapport couvert max par service samedi soir	25	45	55
Moyenne activité par rapport couvert max par service dimanche midi	25	45	55
4,5 semaines par mois			
	4,5		
	Remplissage mensuel période faible	Remplissage mensuel période Moyenne	Remplissage mensuel période Haute
	450	810	990

Unité: Litres			
	Periode faible	Periode Moyenne	Periode haute
Consommation max journaliere hors toilettes			
toilettes	1700	3060	3740
Consommation max journaliere toilettes	510	918	1122
Consommation mensuelle hors toilettes	18000	32400	39600
Consommation mensuelle toilettes	5400	9720	11880
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Faible (3 mois)	54000		
Consommation annuelle toilettes des périodes Faible (3 mois)	16200		
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		194400	
Consommation annuelle toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		58320	
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Forte (3 mois)			118800
Consommation annuelle toilettes des périodes Forte (3 mois)			35640
Consommation annuelle hors toilettes	367200		
Consommation annuelle toilettes	110160		

c. Consommation Restaurant Familial

Les tableaux ci-dessous présentent les estimations d'activité suivant les différentes périodes. En fonction de la fréquentation et des hypothèses définies préalablement, des estimations ont été faites sur les volumétries nécessaires sur les deux réseaux.

Unité: Clients			
	Remplissage periode faible	Remplissage periode Moyenne	Remplissage periode haute
Restauration Moyenne activité par rapport couvert max Lundi au vendredi	140	224	392
Restauration Moyenne activité par rapport couvert max Samedi-Dimanche	150	240	400
Bar/Snack Moyenne activité par rapport couvert max Lundi au vendredi	60	96	168
Bar/Snack Moyenne activité par rapport couvert max Samedi-Dimanche	48	80	150
4,5 semaines par mois			4,5
Remplissage mensuel periode faible		Remplissage mensuel periode Moyenne	Remplissage mensuel periode Haute
	1791	2880	4995
Unité: Litres			
	Periode faible	Periode Moyenne	Periode haute
Consommation max journaliere hors toilettes	3360	5400	9125
Consommation max journaliere toilettes	1044	1680	2850
Consommation mensuelle hors toilettes	59490	115200	199800
Consommation mensuelle toilettes	18576	29808	51354
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Faible (3 mois)	178470		
Consommation annuelle toilettes des périodes Faible (3 mois)	55728		
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		691200	
Consommation annuelle toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		178848	
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Forte (3 mois)			599400
Consommation annuelle toilettes des périodes Forte (3 mois)			154062
Consommation annuelle hors toilettes	1469070		
Consommation annuelle toilettes	388638		

d. Consommation Hébergement hôtelier semi-collectif

Les tableaux ci-dessous présentent les estimations d'activité suivant les différentes périodes. En fonction de la fréquentation et des hypothèses définies préalablement, des estimations ont été faites sur les volumétries nécessaires sur les deux réseaux.

Unité: Clients			
	Remplissage periode faible	Remplissage periode Moyenne	Remplissage periode haute
Hébergement collectif Moyenne activité Lundi au vendredi	15	24	42
Hébergement collectif Moyenne activité Samedi-Dimanche	18	24	36
4,5 semaines par mois			4,5
Remplissage mensuel periode faible		Remplissage mensuel periode Moyenne	Remplissage mensuel periode Haute
	148.5	216	351
Unité: Litres			
	Periode faible	Periode Moyenne	Periode haute
Consommation max journaliere hors toilettes	2700	3600	5400
Consommation max journaliere toilettes	648	864	1296
Consommation mensuelle hors toilettes	22275	32400	52650
Consommation mensuelle toilettes	5346	7776	12636
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Faible (3 mois)	66825		
Consommation annuelle toilettes des périodes Faible (3 mois)	16038		
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		194400	
Consommation annuelle toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		46656	
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Forte (3 mois)			157950
Consommation annuelle toilettes des périodes Forte (3 mois)			37908
Consommation annuelle hors toilettes	419175		
Consommation annuelle toilettes	100602		

e. Consommation Hébergement Personnel cuisine

Les tableaux ci-dessous présentent les estimations de consommation d'eau du personnel sur les deux réseaux.

Unité: Employés			
	Remplissage periode faible	Remplissage periode Moyenne	Remplissage periode haute
Hébergement Lundi au vendredi	40	40	40
Hébergement Samedi-Dimanche	16	16	16
4,5 semaines par mois			4,5
Remplissage mensuel periode faible		Remplissage mensuel periode Moyenne	Remplissage mensuel periode Haute
	252	252	252
Unité: Litres			
	Periode faible	Periode Moyenne	Periode haute
Consommation max journaliere hors toilettes	2400	2400	2400
Consommation max journaliere toilettes	576	576	576
Consommation mensuelle hors toilettes	37800	37800	37800
Consommation mensuelle toilettes	9072	9072	9072
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Faible (3 mois)	113400		
Consommation annuelle toilettes des périodes Faible (3 mois)	27216		
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		226800	
Consommation annuelle toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		54432	
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Forte (3 mois)			113400
Consommation annuelle toilettes des périodes Forte (3 mois)			27216
Consommation annuelle hors toilettes	453600		
Consommation annuelle toilettes	108864		

f. Sommaire des besoins

Les tableaux ci-dessous résument les estimations de consommation sur chacun des deux réseaux.

Consommations hors toilettes				
Volumes en M3		Période Faible (3 mois)	Période Moyenne (6 mois)	Période Haute (3 mois)
Consommation max journalière	Biotechnique	1,7	3,1	3,7
	Familial	3,4	5,4	9,1
	Hébergement collectif	2,7	3,6	5,4
	Personnel	2,4	2,4	2,4
	TOTAL MAX JOURNALIER	10,2	14,5	20,7
TOTAL MAX JOURNALIER avec 25% de marge supérieure		12,7	18,1	25,8
Consommation Mensuelle	Biotechnique	18,0	32,4	39,6
	Familial	59,5	115,2	199,8
	Hébergement collectif	22,3	32,4	52,7
	Personnel	37,8	37,8	37,8
	TOTAL MAX par période	412,7	1306,8	969,6
TOTAL ANNUEL			2709,0	
TOTAL ANNUEL avec 25% de marge supérieure			3386,3	
Consommations toilettes				
Volumes en M3		Période Faible (3 mois)	Période Moyenne (6 mois)	Période Haute (3 mois)
Consommation max journalière	Biotechnique	0,5	0,9	1,1
	Familial	1,0	1,7	2,9
	Hébergement collectif	0,6	0,9	1,3
	Personnel	0,6	0,6	0,6
	TOTAL MAX JOURNALIER	2,8	4,0	5,8
TOTAL MAX JOURNALIER avec 25% de marge supérieure		3,5	5,0	7,3
Consommation Mensuelle	Biotechnique	5,4	9,7	11,9
	Familial	18,0	29,8	51,4
	Hébergement collectif	5,3	7,8	12,6
	Personnel	9,1	9,1	9,1
	TOTAL MAX par période	115,7	338,3	254,8
TOTAL ANNUEL			708,3	
TOTAL ANNUEL avec 25% de marge supérieure			885,3	

En résumé :

- une consommation annuelle d'eau potable de 3386m3
- une consommation annuelle pour les toilettes de 885m3
- une consommation journalière maximum d'eau potable de 26m3
- une consommation journalière maximum pour les toilettes de 7m3

3. Estimation de la capacité de la source
- L'évaluation de la capacité de la source a été planifiée/effectuée suivant un protocole basé sur 3 phases :
- Phase 1: En période hivernale, réalisation de plusieurs tests stabilisés (déjà réalisés)
 - Phase 2: En période d'étiage (fin août 2023), réalisation d'un pompage d'essai avec des moyens légers (quatre paliers à débit croissant et amorce de pompage long 24heures)
 - Phase 3: En période d'étiage (fin août 2023), réalisation d'un pompage de longue durée
- Durant cette phase, une nouvelle prise d'échantillons par un préleveur agréé (CARSO Lyon) sera effectuée suivant les potentielles demandes de l'ARS

Les éléments présentés par la suite sont les résultats de la phase 1, d'estimation de la capacité.

Les résultats ci-dessous ont été obtenus en période hivernale, les tests avaient pour but d'obtenir une première visibilité sur les capacités de la source. Ces tests ont été effectués dans une période hivernale considérée comme très sèche.

- Test stabilisé sur 2 semaines

Nous avons effectué ces mesures en connectant les sorties naturelles actuelles à des fûts de 200L. Voici les relevés effectués

Date relevé	Durée mesure	Volume relevé (litres)	Volume horaire moyen (litres)
06/02/2023 - 10h	30 minutes	800	1600
08/02/2023 - 12h	30 minutes	780	1560
10/02/2023 - 14h	30 minutes	820	1640
12/02/2023 - 14h	1 h	1660	1660
14/02/2023 - 13h30	1 h	1560	1560
17/02/2023 - 12h	30 minutes	820	1640
18/02/2023 - 11h	30 minutes	850	1700
19/02/2023 - 11h	1 h	1600	1600

Conclusion : sur une période de 13 jours avec des prélèvements aléatoires, le volume horaire généré est très stable avec une moyenne supérieure à 1,5m³/h

- Test à 3m³/h, correspondant à la capacité maximale de la pompe actuelle

Vérification du siphon situé en partie haute des buses. Le siphon génère un volume de 5 litres à la minute avant le début des tests. Nous avons effectué ces mesures en alimentant des fûts de 200L.

- o Test 1 :

Horaire	Durée remplissage	Volume relevé (litres)	Impact sur le siphon
10/03/2023 - 7h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 8h	3mins 57sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 9h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 10h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 11h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 12h	4mins 0 sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 13h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 14h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 15h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 16h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 17h	4mins 0 sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 18h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 19h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min

- o Test 2 :

Horaire	Durée remplissage	Volume relevé (litres)	Impact sur le siphon
14/03/2023 - 7h	3mins 57sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 8h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 9h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 10h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 11h	4mins 0 sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 12h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 13h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 14h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 15h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 16h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 17h	4mins 0 sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 18h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 19h	4mins 2sec	200	Aucun toujours 5 litres/min

Conclusion : sur les 2 tests réalisés, aucune baisse notable de la quantité extraite au niveau de la pompe n'a été relevée. De plus, le volume extrait au niveau du siphon n'a pas été affecté dans le temps. Il semble donc être cohérent de supposer que la capacité de régénération de la source en cette période est supérieure à 3m³/h.

EAUX PLUVIALES

Une partie des eaux pluviales sera récupérée pour l'eau des sanitaires des hébergements hôteliers et restaurants dans le but de ponctionner au minimum les eaux potables sur la source. L'eau pluviale pourra être utilisée pour le nettoyage des sols et avec l'accord du bureau de contrôle, dans le lavage des linges en blanchisserie.

Les eaux pluviales seront en majeure parties infiltrées dans le terrain via des ouvrages de rétention infiltrant. Le terrain dispose déjà de trois bassins de rétention. Ils ont été créés pour palier les risques incendies du restaurant et de l'atelier de menuiserie. Il existe aussi un bassin de rétention juste à côté du baraquement en tôle au Crêt du Graland.

ASSAINISSEMENT

Le réseau d'assainissement n'est pas connecté aux réseaux publics. Le traitement des eaux usées de l'auberge restaurant se fera via une station compact d'épuration biologique. Le traitement des eaux usées de la salle polyvalente et des hébergements se feront via une micro station. Un bureau d'étude VRD est chargé de cette installation en contact avec le SPANC (voir PC 11-3).

MOYENS SECOURS INCENDIES EXTÉRIEURS

Un bassin de rétention existant est situé à moins de 200m à l'Ouest du restaurant sur la parcelle 92. Ce bassin extérieur avait été fait lors de la construction du restaurant.



Perspective d'intégration du projet dans le site. Vue de la Départementale passant au bas du terrain, à l'Ouest.

FICHES DE PRÉSENTATION RÉSUMÉ PAR BÂTIMENTS

PHASE I _ PERMIS DEPOSE JANVIER 2023

PHASE II _ PERMIS DEPOSE JANVIER 2024

BÂTIMENT 1 – RESTAURANT AUBERGE

(Parcelle 000 AC 88)

Démolition partielle, extension et réaménagement du bâtiment

ERP de 5^{ème} catégories de type N et PO

Surface de plancher totale : 833m²

Cet établissement abritera 2 salles de restauration et une cuisine au RdC ainsi qu'un petit hotel et une salle de séminaire au niveau R+1

Stationnement : Création d'un stationnement de livraison temporaire proche du bâtiment.

BÂTIMENT 2 – SALLE POLYVALENTE

(Parcelle 000 AC 193)

Démolition partielle, extension et réaménagement du bâtiment principal

ERP de 4^{ème} catégorie de type L

Cet établissement, à simple RdC, sera composé d'une salle polyvalente.

Stationnement : Création d'un stationnement de livraison temporaire proche du bâtiment.

BÂTIMENT 3 – HÉBERGEMENT HÔTELIER

(Parcelle 000 AC 194)

Construction d'un bâtiment d'hébergement

Etablissement de 5^{ème} catégorie de type PO avec locaux à sommeil.

BÂTIMENT 4 – BAR D'ALTITUDE

(Parcelle 000 AE 59)

Réaménagement du bâtiment et terrasses existantes pour la création d'un snacking

Bâtiment non accessible au public - installation terrasse en IOP

Stationnement : Création d'un stationnement de livraison temporaire proche du bâtiment.

Création d'un stationnement pour personnes à mobilité réduite à proximité du site pour faciliter l'accès.

AMÉNAGEMENT STATIONNEMENT

(Parcelle 000 AC 86)

Surface extérieure de stationnements existantes 1909.5m²

Ensemble de la surface réhabilitée.

21602 - COL DE L'OEILLON

Restaurant / Hebergement / Reception / Bar d'altitude

6980 route de l'œillon 42520 VERANNE

/ NATURE DU DOCUMENT

PHASE PA

Cas par cas

NOTICE EAU

/ MAITRISE D'OUVRAGE

Nicolas & Sébastien RIVORY

1070rte de Colombiers La Prat Véranne
Tel : 06 87 29 61 10 / 06 42 66 10 68
Contact : Nicolas Rivory / Sébastien Rivory

☐ BC / Apave Saint Etienne
70 Rue de la Tour 4 impasse d'Arsonval 42000 ST ETIENNE
Tel : 04 77 91 22 60
Mel : nicolas.berthon@apave.com
Contact : APAVE Saint Etienne / Nicolas BERTHON

☐ SPS / Apave Saint Etienne
70 Rue de la Tour 42000 ST ETIENNE
Tel : 04 77 91 22 60
Mel : contact@apave.com
Contact : Apave Saint Etienne / non-attribué

/ MANDATAIRE DE L'EQUIPE DE MAITRISE D'OEUVRE

/ TECTONIQUES / ARCHITECTES /

Contact : Lucas Jollivet / Amélie Pontet

/ MAITRISE D'OEUVRE

☐ TECTONIQUES / Architectes
130B rue Baraban, 69003, Lyon
Tel : 04 78 30 06 56
Mel : l.jollivet@tectoniques.com / a.pontet@tectoniques.com
Contact : Lucas Jollivet / Amélie Pontet

☐ TECTONIQUES INGENIEURS / Economistes
130B rue Baraban 69003 Lyon
Tel : 06 70 70 42 15
Mel : p.cancade@tectoniques.com
Contact : Pablo Cancade

☐ TECTONIQUES INGENIEURS / Ingénieurs fluides
130B rue Baraban 69003 Lyon
Tel : 06 14 55 73 68
Mel : l.masclat@tectoniques.com
Contact : Lauriana Masclat

☐ TECTONIQUES INGENIEURS / Ingénieurs électricité
130b Rue Baraban 69003 Lyon
Tel : 07.77.61.95.14
Mel : a.schaeffer@tectoniques.com
Contact : Antoine Schaeffer

☐ ATELIER LJJN / Paysagistes
1326 route de Macon 69220 Belleville-en-Beaujolais
Tel : 04 50 69 48 32
Mel : contact@atelier-ljn.com
Contact : Richard Mariotte

☐ TECTONIQUES INGÉNIEURS / Ingénieurs structure
130B rue Baraban 69003 Lyon
Tel : 06 30 92 40 80
Mel : pe.rinaudo@tectoniques.com
Contact : Paul Emile Rinaudo

☐ TECTONIQUES ARCHITECTES / OPC
130B rue Baraban 69003 LYON
Tel : 06 14 55 00 36
Mel : a.pontet@tectoniques.com
Contact : Amélie Pontet

☐

/ FICHER SOURCE

21602 - DOMAINE DE L'OEILLON - 220629

/ ECHELLE

/ DOCUMENT ETABLI PAR

/ VISA

/ INDICE

0

/ DATE

04/05/2023

Notice : gestion des eaux

1. Introduction

Actuellement le site n'est pas relié au réseau de distribution d'eau potable. Il dispose d'une source qui a toujours été utilisée dans les activités commerciales depuis les années 50.

Le projet prévoit :

- la reprise de la source actuelle et sa mise en conformité pour mettre en place un nouveau réseau d'alimentation en eau potable pour les activités de restauration et d'hébergement pour couvrir :
 - les besoins en eau pour les cuisines
 - les besoins en eau pour les sanitaires hors toilettes
 - les besoins en eau destinés à la consommation
- le développement d'un réseau d'alimentation en eau à partir des eaux de pluie et celle du puit situé à l'intérieur du bâtiment existant. Ce réseau aura principalement vocation à couvrir :
 - les besoins en eau de lavage des sols
 - l'alimentation des toilettes
 - les besoins en arrosage des végétaux

Ce document présente:

- les estimations des besoins en eau pour le programme du permis déposé
- l'évaluation des capacités de la source actuelle
- l'évaluation de la potabilité
- la gestion de la protection de la ressource

2. Estimation consommation eau

a. Hypothèses

Les hypothèses suivantes sont basées sur les indicateurs définis dans les ouvrages d'ingénierie de l'hôtellerie et de la restauration (Ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie - J.L. SIMON, L'Assainissement autonome individuel et collectif - J. Garancher, Fiches Expertise: <https://www.lhotellerie-restauration.fr>)

Hypothèses	Litres	Commentaires
Consommation moyenne eau par repas restaurant (hors toilettes)	40	
Consommation moyenne eau par repas restaurant pour les toilettes	12	1 passage
Consommation moyenne eau par personne par nuit - hébergement (hors toilettes)	150	
Consommation moyenne eau par personne par nuit - hébergement - toilettes	36	3 passages

b. Consommation Restaurant Bistronomique

Les tableaux ci-dessous présentent les estimations d'activité suivant les différentes périodes. En fonction de la fréquentation et des hypothèses définies préalablement, des estimations ont été faites sur les volumétries nécessaires sur les deux réseaux.

Unité: Clients			
	Remplissage periode faible	Remplissage periode Moyenne	Remplissage periode haute
Moyenne activité par rapport couvert max par service vendredi midi	15	27	33
Moyenne activité par rapport couvert max par service vendredi soir	17.5	31.5	38.5
Moyenne activité par rapport couvert max par service samedi midi	17.5	31.5	38.5
Moyenne activité par rapport couvert max par service samedi soir	25	45	55
Moyenne activité par rapport couvert max par service dimanche midi	25	45	55
	4,5 semaines par mois	4.5	
	Remplissage mensuel période faible	Remplissage mensuel période Moyenne	Remplissage mensuel période Haute
	450	810	990
Unité: Litres			
	Periode faible	Periode Moyenne	Periode haute
Consommation max journaliere hors toilettes	1700	3060	3740
Consommation max journaliere toilettes	510	918	1122
Consommation mensuelle hors toilettes	18000	32400	39600
Consommation mensuelle toilettes	5400	9720	11880
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Faible (3 mois)	54000		
Consommation annuelle toilettes des périodes Faible (3 mois)	16200		
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		194400	
Consommation annuelle toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		58320	
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Forte (3 mois)			118800
Consommation annuelle toilettes des périodes Forte (3 mois)			35640
Consommation annuelle hors toilettes	367200		
Consommation annuelle toilettes	110160		

c. Consommation Restaurant Familial

Les tableaux ci-dessous présentent les estimations d'activité suivant les différentes périodes. En fonction de la fréquentation et des hypothèses définies préalablement, des estimations ont été faites sur les volumétries nécessaires sur les deux réseaux.

Unité: Clients			
	Remplissage periode faible	Remplissage periode Moyenne	Remplissage periode haute
Restauration Moyenne activité par rapport couvert max Lundi au vendredi	140	224	392
Restauration Moyenne activité par rapport couvert max Samedi-Dimanche	150	240	400
Bar/Snack Moyenne activité par rapport couvert max Lundi au vendredi	60	96	168
Bar/Snack Moyenne activité par rapport couvert max Samedi-Dimanche	48	80	150
	4,5 semaines par mois	4.5	
	Remplissage mensuel période faible	Remplissage mensuel période Moyenne	Remplissage mensuel période Haute
	1791	2880	4995
Unité: Litres			
	Periode faible	Periode Moyenne	Periode haute
Consommation max journaliere hors toilettes	3360	5400	9125
Consommation max journaliere toilettes	1044	1680	2850
Consommation mensuelle hors toilettes	59490	115200	199800
Consommation mensuelle toilettes	18576	29808	51354
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Faible (3 mois)	178470		
Consommation annuelle toilettes des périodes Faible (3 mois)	55728		
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		691200	
Consommation annuelle toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		178848	
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Forte (3 mois)			599400
Consommation annuelle toilettes des périodes Forte (3 mois)			154062
Consommation annuelle hors toilettes	1469070		
Consommation annuelle toilettes	388638		

d. Consommation Hébergement semi-collectif

Les tableaux ci-dessous présentent les estimations d'activité suivant les différentes périodes. En fonction de la fréquentation et des hypothèses définies préalablement, des estimations ont été faites sur les volumétries nécessaires sur les deux réseaux.

Unité: Clients			
	Remplissage periode faible	Remplissage periode Moyenne	Remplissage periode haute
Hebergement collectif Moyenne activité Lundi au vendredi	15	24	42
Hebergement collectif Moyenne activité Samedi-Dimanche	18	24	36
	4,5 semaines par mois	4,5	
	Remplissage mensuel période faible	Remplissage mensuel période Moyenne	Remplissage mensuel période Haute
	148.5	216	351
Unité: Litres			
	Periode faible	Periode Moyenne	Periode haute
Consommation max journaliere hors toilettes	2700	3600	5400
Consommation max journaliere toilettes	648	864	1296
Consommation mensuelle hors toilettes	22275	32400	52650
Consommation mensuelle toilettes	5346	7776	12636
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Faible (3 mois)	66825		
Consommation annuelle toilettes des périodes Faible (3 mois)	16038		
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		194400	
Consommation annuelle toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		46656	
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Forte (3 mois)			157950
Consommation annuelle toilettes des périodes Forte (3 mois)			37908
Consommation annuelle hors toilettes	419175		
Consommation annuelle toilettes	100602		

e. Consommation Hébergement Personnel

Les tableaux ci-dessous présentent les estimations de consommation d'eau du personnel sur les deux réseaux.

Unité: Employés			
	Remplissage periode faible	Remplissage periode Moyenne	Remplissage periode haute
Hebergement Lundi au vendredi	40	40	40
Hebergement Samedi-Dimanche	16	16	16
	4,5 semaines par mois	4,5	
	Remplissage mensuel période faible	Remplissage mensuel période Moyenne	Remplissage mensuel période Haute
	252	252	252
Unité: Litres			
	Periode faible	Periode Moyenne	Periode haute
Consommation max journaliere hors toilettes	2400	2400	2400
Consommation max journaliere toilettes	576	576	576
Consommation mensuelle hors toilettes	37800	37800	37800
Consommation mensuelle toilettes	9072	9072	9072
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Faible (3 mois)	113400		
Consommation annuelle toilettes des périodes Faible (3 mois)	27216		
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		226800	
Consommation annuelle toilettes des périodes Moyenne (6 mois)		54432	
Consommation annuelle hors toilettes des périodes Forte (3 mois)			113400
Consommation annuelle toilettes des périodes Forte (3 mois)			27216
Consommation annuelle hors toilettes	453600		
Consommation annuelle toilettes	108864		

f. Sommaire des besoins

Les tableaux ci-dessous résument les estimations de consommation sur chacun des deux réseaux.

Consommations hors toilettes				
Volumes en M3		Période Faible (3 mois)	Période Moyenne (6 mois)	Période Haute (3 mois)
Consommation max journalière	Bistronomique	1.7	3.1	3.7
	Familial	3.4	5.4	9.1
	Hébergement collectif	2.7	3.6	5.4
	Personnel	2.4	2.4	2.4
	TOTAL MAX JOURNALIER	10.2	14.5	20.7
TOTAL MAX JOURNALIER avec 25% de marge supérieure		12.7	18.1	25.8
Consommation Mensuelle	Bistronomique	18.0	32.4	39.6
	Familial	59.5	115.2	199.8
	Hébergement collectif	22.3	32.4	52.7
	Personnel	37.8	37.8	37.8
	TOTAL MAX par période	412.7	1306.8	989.6
TOTAL ANNUEL		2709.0		
TOTAL ANNUEL avec 25% de marge supérieure		3386.3		

Consommations toilettes				
Volumes en M3		Période Faible (3 mois)	Période Moyenne (6 mois)	Période Haute (3 mois)
Consommation max journalière	Bistronomique	0.5	0.9	1.1
	Familial	1.0	1.7	2.9
	Hébergement collectif	0.6	0.9	1.3
	Personnel	0.6	0.6	0.6
	TOTAL MAX JOURNALIER	2.8	4.0	5.8
TOTAL MAX JOURNALIER avec 25% de marge supérieure		3.5	5.0	7.3
Consommation Mensuelle	Bistronomique	5.4	9.7	11.9
	Familial	18.6	29.8	51.4
	Hébergement collectif	5.3	7.8	12.6
	Personnel	9.1	9.1	9.1
	TOTAL MAX par période	115.2	338.3	254.8
TOTAL ANNUEL		708.3		
TOTAL ANNUEL avec 25% de marge supérieure		885.3		

En résumé :

- une consommation annuelle d'eau potable de 3386m3
- une consommation annuelle pour les toilettes de 885m3
- une consommation journalière maximum d'eau potable de 26m3
- une consommation journalière maximum pour les toilettes de 7m3

3. Estimation de la capacité de la source

L'évaluation de la capacité de la source a été planifiée/effectuée suivant un protocole basé sur 3 phases :

- Phase 1: En période hivernale, réalisation de plusieurs tests stabilisés (déjà réalisés)
- Phase 2: En période d'été (fin août 2023), réalisation d'un pompage d'essai avec des moyens légers (quatre paliers à débit croissant et amorce de pompage long 24heures)
- Phase 3: En période d'été (fin août 2023), réalisation d'un pompage de longue durée
Durant cette phase, une nouvelle prise d'échantillons par un préleveur agréé (CARSO Lyon) sera effectuée suivant les potentielles demandes de l'ARS

Les éléments présentés par la suite sont les résultats de la phase 1, d'estimation de la capacité.

Les résultats ci-dessous ont été obtenus en période hivernale, les tests avaient pour but d'obtenir une première visibilité sur les capacités de la source. Ces tests ont été effectués dans une période hivernale considérée comme très sèche.

- Test stabilisé sur 2 semaines

Nous avons effectué ces mesures en connectant les sorties naturelles actuelles à des fûts de 200L. Voici les relevés effectués

Date relevé	Durée mesure	Volume relevé (litres)	Volume horaire moyen (litres)
06/02/2023 - 10h	30 minutes	800	1600
08/02/2023 - 12h	30 minutes	780	1560
10/02/2023 - 14h	30 minutes	820	1640
12/02/2023 - 14h	1 h	1660	1660
14/02/2023 - 13h30	1 h	1560	1560
17/02/2023 - 12h	30 minutes	820	1640
18/02/2023 - 11h	30 minutes	850	1700
19/02/2023 - 11h	1 h	1600	1600

Conclusion : sur une période de 13 jours avec des prélèvements aléatoires, le volume horaire généré est très stable avec une moyenne supérieure à 1,5m³/h

- Test à 3m³/h, correspondant à la capacité maximale de la pompe actuelle

Vérification du siphon situé en partie haute des buses. Le siphon génère un volume de 5 litres à la minute avant le début des tests. Nous avons effectué ces mesures en alimentant des fûts de 200L.

- Test 1 :

Horaire	Durée remplissage	Volume relevé (litres)	Impact sur le siphon
10/03/2023 - 7h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 8h	3mins 57sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 9h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 10h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 11h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 12h	4mins 0 sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 13h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 14h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 15h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 16h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 17h	4mins 0 sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 18h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
10/03/2023 - 19h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min

- Test 2 :

Horaire	Durée remplissage	Volume relevé (litres)	Impact sur le siphon
14/03/2023 - 7h	3mins 57sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 8h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 9h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 10h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 11h	4mins 0 sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 12h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min

14/03/2023 - 13h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 14h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 15h	4mins 1sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 16h	4mins 3sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 17h	4mins 0 sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 18h	3mins 59sec	200	Aucun toujours 5 litres/min
14/03/2023 - 19h	4mins 2sec	200	Aucun toujours 5 litres/min

Conclusion : sur les 2 tests réalisés, aucune baisse notable de la quantité extraite au niveau de la pompe n'a été relevée. De plus, le volume extrait au niveau du siphon n'a pas été affecté dans le temps. Il semble donc être cohérent de supposer que la capacité de régénération de la source en cette période est supérieure à 3m³/h.

4. Gestion de la potabilité

Un test de potabilité a été réalisé le 13 mars 2023. L'analyse a été confiée au laboratoire EUROFINS HYDROLOGIE SUD SAS. Les résultats sont fournis en annexe.

Le résultat de l'analyse indique sur la plupart des éléments testés des valeurs très en dessous des seuils de limite. Néanmoins, le rapport mentionne la présence de Spores de micro-organismes anaérobie sulfito-réducteurs.

Leur présence peut être expliquée :

- Par l'absence de protection de la source actuelle
- La vétusté des installations qui ne présentent aucun traitement de l'eau

Au sein du projet de réhabilitation, le captage actuel sera complètement retravaillé avec la mise en place :

- de systèmes de filtration (sable ou membrane).
- de procédés d'inactivation
- de périmètres de protection, et d'entretien des captages

5. Protection et stockage

Les infrastructures de captage et de stockage seront entièrement remises à neuf.

Pour la protection: l'hydrogéologue agréé (HA)

- se prononcera sur les éléments à mettre en œuvre pour couvrir les potentielles pollution diffuses ou accidentelles.
- fixera l'aire de protection immédiate et l'aire rapprochée