ARCHITECTURES de vos **EQUIPEMENTS PUBLICS**

Découverte des équipements publics parisiens en chantier

PARIS

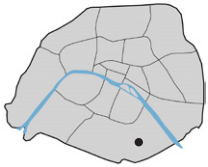
c|a.u.e de Paris

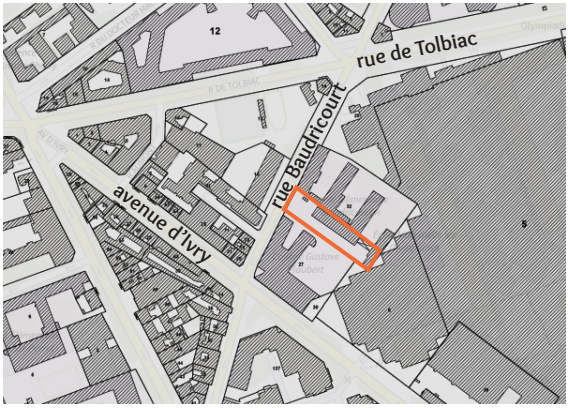
ARCHITECTURES de vos **EQUIPEMENTS PUBLICS**

La Direction Constructions Publiques et Architecture de la Ville de Paris s'associe au CAUE de Paris pour inviter les Parisiens à une série de visites de chantier.
Piscines, gymnases, école, crèches... ces visites vous permettront de découvrir les grands chantiers de construction et de restructuration des équipements publics parisiens.

LA CUISINE DE PRODUCTION BAUDRICOURT

53-61 rue Baudricourt
75013 Paris





La rue Baudricourt avant le projet

CONTEXTE DE L'ÉQUIPEMENT

Située dans le 13e arrondissement, la nouvelle cuisine de production est implantée au cœur d'un environnement urbain hétéroclite, constitué par le quartier des Olympiades à l'est et l'avenue d'Italie à l'ouest. Le projet s'installe rue Baudricourt sur une parcelle mitoyenne des écoles élémentaires Baudricourt et du collège Gustave Flaubert. D'une surface de plus de 6000 m², cette dernière est très étroite et présente un linéaire sur rue de seulement 14 mètres, rendant complexe l'accessibilité au site.

En termes de programme, la nouvelle cuisine permettra la préparation de 3000 repas par jour en liaison chaude afin d'approvisionner un tiers des besoins de l'arrondissement. Ce nouvel équipement abritera également une plateforme de stockage des denrées alimentaires, deux réfectoires et une cuisine satellite à destination des écoles Baudricourt.

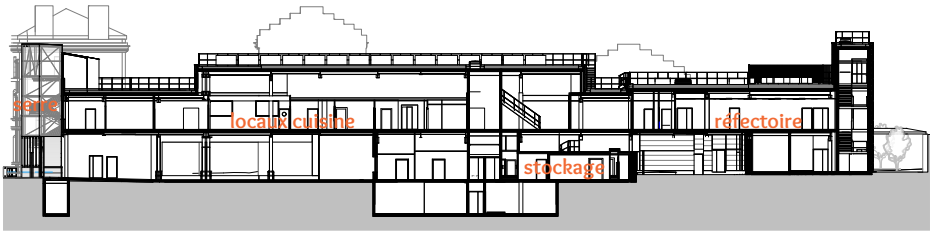
Dans le cadre d'un marché de conception-réalisation, le projet est conçu par l'agence d'architecture Hennin Normier, et réalisé par l'entreprise OBM Construction. Par son architecture et les aménagements intérieurs qu'il prévoit, il privilégie le confort d'utilisation et la qualité d'installation sur le plan thermique, acoustique et ergonomique. Le projet favorise également le réemploi des matériaux issus des démolitions et cherche à s'inscrire avec justesse dans son environnement, notamment par l'intégration des toitures. Il est labellisé « E+C- » (Bâtiment à Énergie Positive et Réduction Carbone).

LE PROJET

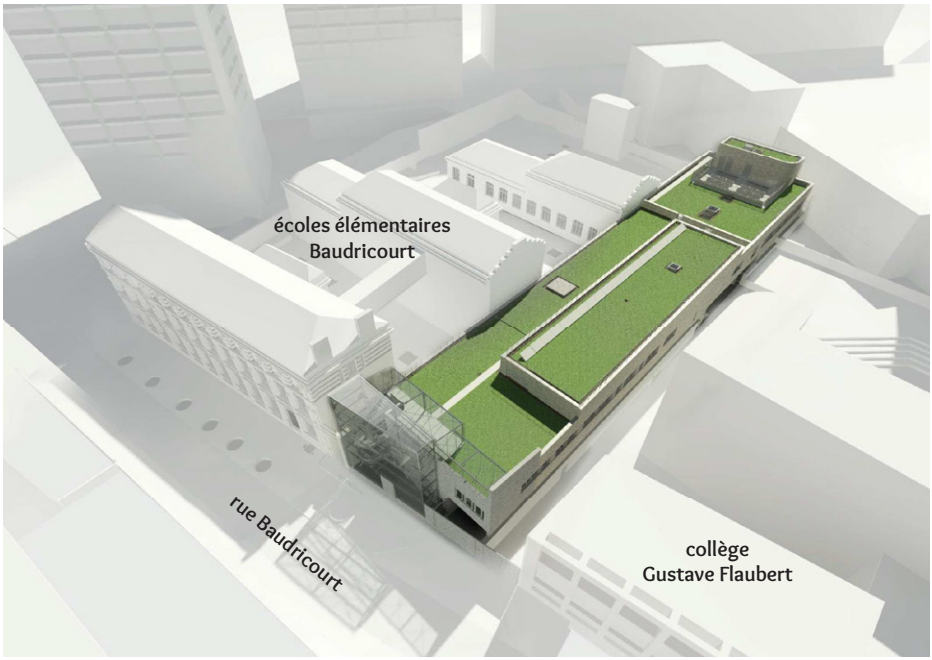
Entouré par les tours d'habitations du quartier des Olympiades, le projet présente une volumétrie compacte épousant la forme allongée de la parcelle. Les deux programmes de l'équipement, cuisine et restauration, ont un fonctionnement autonome ; ils sont répartis sur deux niveaux fonctionnels installés sur un sous-sol partiel dédié aux équipements techniques. La cuisine est implantée sur rue, et les réfectoires en fond de parcelle afin de garantir la sécurité des élèves vis-à-vis de l'espace public.

Afin que le projet soit lisible comme équipement depuis l'espace public, un signal architectural est créé sur la rue. Prenant la forme d'une serre, le volume d'accueil sur rue permet en effet de ménager un espace de transition et d'accès au bâtiment de production à l'arrière. Réalisée en ETFE – un matériau reconnu pour sa légèreté, sa transparence et sa solidité – la serre fait écho à la fonction même du bâtiment, à l'imaginaire de l'alimentation et de la restauration. De plus, les transparences offertes par la serre permettent d'avoir une lecture claire de l'école Baudricourt, bâtiment patrimonial, depuis la rue.

Par ailleurs, étant donné la grande hauteur des bâtiments environnants, une attention particulière a été portée au traitement de la toiture du bâtiment. Appréhendée comme une 5ème façade, cette dernière sera végétalisée et en partie accessible. Un jardin pédagogique pour les élèves des écoles Baudricourt y sera aménagé, ainsi qu'une zone d'agriculture urbaine.



Coupe longitudinale



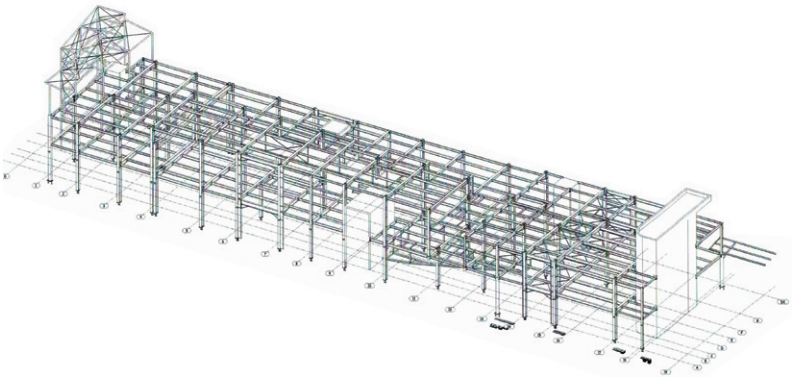
Vue perspective du projet

SYSTÈME CONSTRUCTIF ET MATÉRIAUX

Afin de réduire l'impact du chantier sur l'environnement, le projet est construit en « filière sèche », une méthode de construction qui ne nécessite pas d'eau en phase travaux et qui privilégie les matériaux légers et écologiques. Ces derniers ont donc été retenus pour leurs caractéristiques environnementales mais aussi pour leurs qualités architecturales (couleurs, rendu, pérennité...).

Le système constructif du projet favorise la préfabrication. La structure porteuse du bâtiment est une ossature métallique composée de poteaux et de poutres, qui repose sur des fondations profondes (pieux ancrés à 12 mètres de profondeur). Les façades, non porteuses, sont réalisées en panneaux de bois préfabriqués en usine et sont revêtues d'un bardage composite ventilé. Cette ossature est isolée par un remplissage en laine de chanvre. Les menuiseries sont, quant à elles, en aluminium à rupture de ponts thermiques pour une meilleure isolation.

La serre est une structure métallique habillée d'un revêtement en ETFE (éthylène tétrafluoroéthylène), une alternative au verre reconnue pour son faible poids, sa bonne transmission de la lumière et son coût raisonné. Polymère semi-cristallin, l'ETFE n'est pas un dérivé pétrochimique ; il est fabriqué sans solvant, ni additif nuisible à l'environnement. Autonettoyant, il permet également de limiter les coûts de maintenance.



Ossature métallique du bâtiment

Prototype de façade construit sur site

Septembre 2021 : pose de la façade
(Tasseaux supports de bardage et film d'étancheité visibles)

ARCHITECTURES de vos **EQUIPEMENTS PUBLICS**

Programme :
Construction d'une cuisine de production, d'une plateforme de stockage, d'une cuisine satellite et de deux réfectoires

Maîtrise d'ouvrage :
Ville de Paris

Conduite d'opération :
Direction des Constructions Publiques et de l'Architecture, Service Architecture et Maîtrise d'Ouvrage, Secteur Scolaire

Maîtrise d'œuvre :
Hennin Normier Architectes
Artelia, bureau d'études
Topager, paysagiste

Entreprise :
OBM Construction (mandataire du groupement)

Coût de l'opération :
14,5 M€

Calendrier :
Études : 2018-2020
Chantier 2021-2022

Crédits
Documents graphiques :
Hennin Normier Architectes, OBM Construction

Photographies
Hennin Normier Architectes, Ville de Paris, CAUE75

Textes
CAUE75, Hennin Normier Architectes

PARIS

75
c|a.u.e
Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement