



# Payerne

MUNICIPALITE DE PAYERNE

Au Conseil Communal de Payerne :

**Préavis n° 08/2018**

**Objet du préavis**

**Demande de crédit pour la planification de la rénovation de la cuisine, de la ventilation et de l'évacuation des eaux usées de la Halle des Fêtes**

AU CONSEIL COMMUNAL  
de et à  
1530 Payerne

Monsieur le Président,  
Mesdames et Messieurs les Conseillers communaux,

## **1. Préambule**

En 2013, la planification de la remise en état de la Halle des Fêtes précisait un minimum de deux étapes de travaux à la suite des études entreprises dès 2009. La volonté d'entreprendre cette 2<sup>e</sup> étape de rénovation, principalement consacrée à la remise en état de la cuisine professionnelle de la Halle des Fêtes était déjà évoquée en 2013 sans toutefois qu'une date soit précisée. L'équipement de cuisine actuel date d'une quinzaine d'années. Ceci provient du fait qu'en 2003-2004 de l'équipement de remplacement et supplémentaire avait été acheté et mis en place.

La Halle des Fêtes a été rénovée en 2014, hormis la cuisine et la ventilation. L'équipement de cuisine est ancien, usé et obsolète. La cuisine est un élément important de l'attractivité de la Halle des Fêtes à la location et sa modernisation est une suite logique aux travaux de rénovation de 2014. En parallèle, la ventilation actuelle est inefficace et inadaptée notamment car elle ne comprend aucune récupération de chaleur. Enfin, l'évacuation des eaux usées et la récupération des graisses de la cuisine seront remises en état. A priori, l'actuel dégraisseur sera remplacé et mis à l'extérieur du bâtiment. De plus, la Halle des Fêtes ne dispose pas d'une déchetterie et seuls des containers à l'extérieur, stationnés contre la façade, compensent cette absence.

De 2013 à 2014, la Halle des Fêtes a subi des travaux de remise en état important pour environ Fr. 4 millions comprenant notamment les travaux suivants :

### Etape 1

- isolation des façades et de la toiture ;
- remplacement des fenêtres et des portes ;
- remise en état des installations électriques ;
- remplacement de l'éclairage ;
- rénovation des revêtements de sols ;
- peinture ;
- équipements de scène.

A la suite de cette étape, il était déjà prévu en 2013 de planifier les travaux de rénovation de cuisine et de la ventilation sans toutefois fixer une échéance.

### Etape 2 (future)

- remplacement de la cuisine ;
- remplacement de la ventilation ;
- assainissement du séparateur de graisse ;
- aménagement d'une déchetterie.

La phase préliminaire et la planification de l'étape 2 qui s'en suivent s'avèrent essentielles et il est apparu impératif de scinder cette étape en deux préavis : l'un pour la planification et le second pour la réalisation.

Pour mémoire la planification de la remise en état de la Halle des Fêtes se présente selon le schéma suivant :



## 2. Objet du préavis

En 2017, un groupe de travail s'est mis en place pour définir un cahier des charges principalement pour la rénovation de la cuisine, élément central du futur investissement.

### 2.1. **Organisation du projet pour la phase d'étude préliminaire et avant-projet**

Groupe de travail :

1. Julien Mora, Municipal ;
2. Gérard Michel, Chef de service et responsable du projet ;
3. Laurent Monneron, Architecte du Bureau d'architectes Polygone ;
4. Léonce Huguet, Cuisinier et restaurateur ;
5. Fabrice Bersier, Cuisinier et restaurateur ;
6. Philippe Sutterlet, Cuisinier-boucher ;
7. Cédric Baumgartner, Concierge responsable de la Halle des Fêtes.

Madame Françoise Jomini, responsable de la cuisine de la Halle des Fêtes, était membre du groupe de travail jusqu'au 30 juin 2017, date de son départ de la Commune.

Ce groupe de travail a établi un cahier des charges de base afin de définir les besoins en regard de l'exploitation habituelle de la Halle des Fêtes ainsi que des « best practices » dans le métier de cuisinier. Il s'agissait plus précisément de répondre à la question de quel est le meilleur modèle de cuisine pour la Halle des Fêtes. Le groupe de travail a également consulté des cuisinistes pour l'orienter dans sa démarche.

Le groupe de travail a visité et s'est entretenu avec différents cuisiniers et cuisinistes notamment lors d'une visite de la cuisine de Forum Fribourg et d'un entretien avec son exploitant. Dans tous les cas, le concept de fonctionnement de la cuisine s'est avéré bien différent de ce qui existe à Payerne principalement sur le fait que la grande majorité de l'équipement est devenu mobile et appartient au locataire du moment qu'il se déplace avec sa propre batterie d'appareils selon les besoins.

*Cuisine actuelle**Equipement de la cuisine**Equipement buvette*

## 2.2. Utilisation actuelle de la cuisine de la Halle des Fêtes

L'utilisation de la cuisine est relativement régulière chaque année. En référence, la statistique 2016 est la suivante :

Type d'utilisation en 2016	Nbre de locations	Nbre de jours
Professionnelle	17	38
Non professionnelle	8	10

De ces statistiques, il ressort également que :

1. la location professionnelle est à 60 % le fait des manifestations payernoises comme les Brandons, le Tirage, le Comptoir etc. ;
2. la location non professionnelle est à 80 % le fait de locations de sociétés ou organisations locales ;
3. l'utilisation de la cuisine représente un quart des locations de la Halle des Fêtes ce qui veut dire que la location de la cuisine est plutôt faible. En 2016, pour 180 jours de location (sans les écoles), la cuisine a été louée 48 jours.

On pourrait conclure que l'utilisation de la cuisine n'est pas un critère pertinent de location mais cela reste difficile à estimer car d'autres facteurs interviennent comme par exemple la préférence d'un service traiteur, l'obsolescence de l'équipement, le prix de location, la cuisine non réservée lors des préparatifs de manifestations, etc. Néanmoins, certaines hypothèses peuvent être émises :

- l'offre d'une cuisine à la Halle des Fêtes est dans la grande majorité attractive pour les professionnels ;
- la cuisine est pour la majeure partie utilisée pour les grandes manifestations locales.

De ce constat, le projet peut s'orienter vers la tendance suivante :

- privilégier ou conserver une cuisine professionnelle et en limiter l'utilisation par des non-professionnels tout en laissant une marge de manœuvre à la Municipalité en faveur des sociétés locales ;
- aménager un espace suffisant pour les prestations de traiteur et de l'équipement minimum nécessaires pour les utilisations non professionnelles.

L'étape de planification permettra ensuite de proposer au Conseil communal une solution aboutie techniquement et un devis général fiable en vue de la réalisation en 2019-2020. Lors de cette phase, une démarche de communication sera lancée avec les utilisateurs réguliers de la Halle des Fêtes notamment les sociétés locales.



Comptoir



Chambre froide 1



Chambre froide 2

### 2.3. Cahier des charges prévisionnel

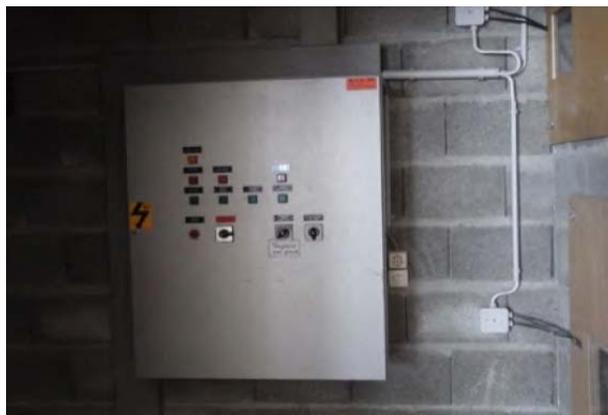
<b>Cahier des charges – critères de l'aménagement de la cuisine</b>	
1	Aménagement / équipement pour la confection de 200 à 1'500 repas
2	Appareils et mobilier mobile dans la cuisine - laverie
3	Grande hotte afin de déplacer facilement les appareils de cuisson
4	Revêtements faciles à nettoyer
5	Sols sans pentes, sans seuils mais avec des grilles d'écoulement de dimensions adaptées
6	Chambres froides actuelles aux bonnes dimensions
7	Economat de petite taille suffisant
8	Accès à la halle 3 conservé
9	Déchetterie hors bâtiment

<b>Cahier des charges – critères de l'aménagement de la buvette</b>	
1	Équipement pour le service boissons et la petite restauration
2	Appareil de lavage pour les verres et la petite vaisselle
3	Tables pour la préparation et le service
4	Frigos pour les boissons

A priori, la disposition actuelle des locaux ne devrait pas changer. Il reste toutefois à solutionner la problématique de l'éloignement de la chambre froide avec la cuisine.

### 2.4. Remplacement de la ventilation

Les équipements de ventilation sont en fin de vie et doivent être intégralement repris. Deux monoblocs de ventilation sont présents au sous-sol et desservent les salles 1 et 2. Le monobloc de la salle 3 est localisé sous la toiture. Les WC, douches et vestiaires du sous-sol disposent de ventilateurs de pulsion et d'extraction situés dans le dépôt du comptoir au sous-sol. L'ensemble de ces équipements date d'environ 40 ans et dispose d'une batterie chaude au niveau de la pulsion. Les équipements sont encore fonctionnels mais en fin de vie et énergétiquement obsolètes (ventilateur énergivore, efficacité globale médiocre, absence de récupération de chaleur, etc.).

*Monobloc de ventilation**Régulation de ventilation*

Afin d'assainir cette installation, il est nécessaire de remplacer les équipements de traitement de l'air par la mise en place de trois monoblocs comprenant un récupérateur de chaleur performant. A priori, le réseau de distribution de l'air est ancien mais en bon état.

La régulation de la ventilation actuelle fonctionne sur un programme horaire avec possibilité de modification manuelle des vitesses en fonction des événements aux salles 1 et 2. L'équipement a plus de 30 ans. La grande majorité des pièces de remplacement de cet équipement n'existe plus.

## **2.5. Evacuation des eaux usées**

Lors de la rénovation en 2013-2014, il avait été décidé d'associer le déplacement du séparateur de graisse à la rénovation des cuisines. Le séparateur, en mauvais état, a été chemisé temporairement dans cette attente. Le collecteur des eaux usées se trouve à l'intérieur de la Halle des Fêtes, récoltant d'Ouest en Est les eaux usées notamment sous la cuisine. Un contrôle caméra a été exécuté en janvier 2015. Certains défauts ont été constatés à ce moment-là mais sans que cela nécessite d'intervention urgente.

A priori, il apparaît judicieux de prévoir l'équipement d'un nouveau collecteur à l'extérieur du bâtiment et de cancelar le collecteur existant. Le nouveau collecteur longerait la façade nord du bâtiment. A cet endroit, le revêtement en bitume est en mauvais état et il serait opportun de prévoir un nouveau revêtement sur cet accès à la suite des travaux de fouille. Le séparateur de graisse serait également déplacé de son endroit actuel à l'extérieur du bâtiment.

*Local de livraison**Séparateur de graisse*

## 2.6. Déchetterie pour la halle des Fêtes

Actuellement les déchets sont stockés dans des containers le long de la façade nord de la Halle des Fêtes. Ceci n'est ni pratique, ni hygiénique et peu esthétique. En outre, l'évacuation des déchets notamment le verre dans les containers, à certaines heures, s'avère parfois dérangeante pour le voisinage. La Municipalité recherche la meilleure solution pour l'implantation de cette déchetterie.



Arrière de la Halle des Fêtes

## 2.7. Définition du mode d'exploitation de la halle durant les travaux

Durant les travaux, la cuisine de la Halle des Fêtes sera impraticable. Les travaux sont prévus en 2019, année sans comptoir payernois. Les salles pourront être louées normalement moyennant un confinement de la zone rénovée. Selon l'organisation des travaux, la buvette pourrait être exploitée. Dans le cas contraire, les « pas-perdus » pourront éventuellement pallier à ce manque, à voir dans quelle mesure cette possibilité pourra être étendue à un service traiteur. Les solutions seront étudiées avec les organisateurs des grandes manifestations payernoises et un planning des travaux tiendra compte des dates clés des manifestations.

## 3. Phase de planification

La phase de planification jusqu'à la proposition finale se déroulera selon le processus suivant :



Au terme du présent préavis, nous serons en possession des résultats suivants :

- une solution technique ;
- un devis général ;
- un permis de construire ;
- un planning des travaux.

**4. Devis estimatif d'avant-projet**

<b>CFC</b>	<b>Descriptif</b>	<b>Total TTC</b>
1	Travaux préparatoires : Amiante, démontage, démolition, aménagements provisoires	Fr. 100'000.—
2	Cuisine	Fr. 500'000.—
3	CVSE	Fr. 300'000.—
5	Evacuation des eaux usées et séparateur de graisse	Fr. 100'000.—
7	Déchetterie	Fr. 30'000.—
	<b>TOTAL (y compris le présent préavis) (précision à +/- 20%)</b>	<b>Fr. 1'030'000.—</b>

**5. Coûts**

<b>CFC</b>	<b>Descriptif</b>	<b>Total TTC</b>
	<b>Phase de planification des travaux</b>	<b>Fr. 100'000.—</b>
291	- Honoraires d'architectes	
292	- Honoraires d'ingénieur civil	
293	- Honoraires d'ingénieur en électricité	
294	- Honoraires d'ingénieur en ventilation	
295	- Honoraires d'ingénieur en installations sanitaires	
296	- Honoraires de spécialiste cuisiniste	
	<b>Total TTC</b>	<b>Fr. 100'000.—</b>

**6. Financement**

Il est prévu de financer le montant total de ces travaux, soit Fr. 100'000.— par les fonds disponibles en trésorerie. Ceci n'entraîne aucune incidence sur le plafond d'endettement. La Municipalité prévoit d'amortir cet investissement sur une durée de 30 ans. Le planning des investissements de la législature a fixé un montant total de Fr. 900'000.— pour cet objet.

**Frais annuels de fonctionnement**

Amortissement 3.33 % de Fr. 100'000.—	:	Fr. 3'333.—
Intérêts 2 % de Fr. 100'000.—	:	Fr. 2'000.—
<b>Total</b>	:	<b>Fr. 5'333.—</b>

## **7. Conclusions**

En conclusion, nous vous prions, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les Conseillers communaux, de bien vouloir voter les résolutions suivantes :

### **LE CONSEIL COMMUNAL DE PAYERNE**

- vu** le préavis n° 08/2018 de la Municipalité du 9 mai 2018 ;
- ouï** le rapport de la commission chargée d'étudier cette affaire ;
- considérant** que cet objet a été porté à l'ordre du jour ;

### **DECIDE**

- Article 1** : d'autoriser la Municipalité à entreprendre la phase de planification de la rénovation de la cuisine, de la ventilation et de l'évacuation des eaux usées de la Halle des Fêtes telle que décrite dans le présent préavis, pour un montant de Fr. 100'000.— TTC ;
- Article 2** : d'autoriser la Municipalité à financer ce montant de Fr. 100'000.— TTC par les fonds disponibles en trésorerie ;
- Article 3** : d'autoriser la Municipalité à porter à l'actif du bilan le montant de Fr. 100'000.— et de l'amortir sur une durée de 30 ans.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les Conseillers communaux, nos salutations distinguées.

Ainsi adopté le 9 mai 2018.

### **AU NOM DE LA MUNICIPALITE**

Le Vice-président :

Le Secrétaire :

(LS)

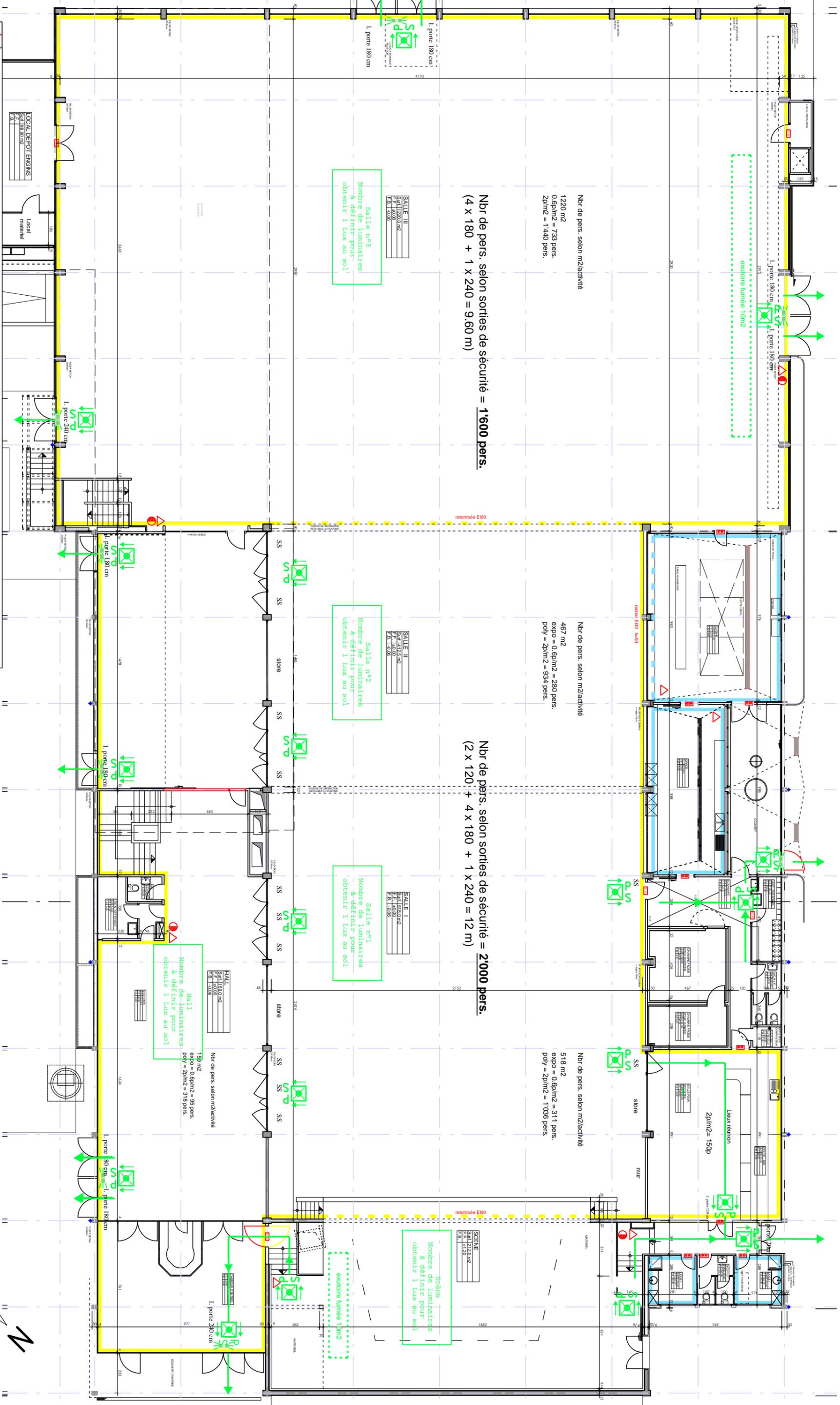
A. Jomini

S. Wicht

**Annexe** : 1 plan de la Halle des Fêtes  
1 plan de situation

**Municipal délégué** : M. Julien Mora

BASE DE PLAN :  
 POLYgone ARCHITECTURE SA



Nbr de pers. selon m2/activité  
 1220 m2  
 0,6p/m2 = 733 pers.  
 2p/m2 = 1440 pers.

Nbr de pers. selon sorties de sécurité = **1600 pers.**  
 (4 x 180 + 1 x 240 = 9,60 m)

SALLE III
SF: 1220,0 m <sup>2</sup>
E: 40,00
F: 40,00

Salle n°3  
 Nombre de luminaires  
 à définir pour  
 obtenir 1 lux au sol

Nbr de pers. selon m2/activité  
 467 m2  
 expo = 0,6p/m2 = 280 pers.  
 poly = 2p/m2 = 934 pers.

Nbr de pers. selon sorties de sécurité = **2000 pers.**  
 (2 x 120 + 4 x 180 + 1 x 240 = 12 m)

SALLE II
SF: 472,0 m <sup>2</sup>
E: 40,00
F: 40,00

Salle n°2  
 Nombre de luminaires  
 à définir pour  
 obtenir 1 lux au sol

SALLE I
SF: 188,0 m <sup>2</sup>
E: 40,00
F: 40,00

Salle n°1  
 Nombre de luminaires  
 à définir pour  
 obtenir 1 lux au sol

HALL
SF: 1580,0 m <sup>2</sup>
E: 40,00
F: 40,00

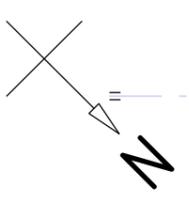
Hall  
 Nombre de luminaires  
 à définir pour  
 obtenir 1 lux au sol

Nbr de pers. selon m2/activité  
 199 m2  
 expo = 0,6p/m2 = 95 pers.  
 poly = 2p/m2 = 318 pers.

Nbr de pers. selon m2/activité  
 518 m2  
 expo = 0,6p/m2 = 311 pers.  
 poly = 2p/m2 = 1036 pers.

SCENE
SF: 224,0 m <sup>2</sup>
E: 40,00
F: 40,00

Scène  
 Nombre de luminaires  
 à définir pour  
 obtenir 1 lux au sol





Toutes les données figurant sur ce guichet cartographique ont été établies sur la base de données qui n'ont pas été systématiquement vérifiées et ne jouissent d'aucune présomption d'exactitude. Elles ne sauraient par conséquent engager la responsabilité de la Commune de Payerne de quelque manière que ce soit.

### Situation

