



UCB FARCHIM SA

NOUVEAU RESTAURANT D'ENTREPRISE À BULLE - FR

ouvrage 2664

Maître de l'ouvrage
UCB Farchim SA
Chemin de la Croix-Blanche 10
1630 Bulle

Architectes
BBA'architectes Sàrl
Route du Jura 51
1700 Fribourg

Chef de projet :
Pascal Hertling

Collaboratrice :
Elena Soultanidou

Ingénieurs civils
SD Ingénierie Fribourg SA
Route des Daillettes 21
1700 Fribourg

Bureaux techniques
Chauffage - Ventilation :
Chammartin & Spicher SA
Route du Crochet 7
1762 Givisiez

Sanitaire :
Duchain SA
Route de la Glâne 107
1752 Villars-sur-Glâne

Electricité :
BMS SA
Route de Rosé 49
1754 Avry-sur-Matran

Concept cuisine :
ATI Concept SA
Route du Verney 18
1070 Puidoux

Coordonnées
Chemin de la Croix-Blanche 10
1630 Bulle

Conception 2016
Réalisation 2017



SITUATION / HISTORIQUE

Acteur majeur de l'industrie biopharmaceutique, le groupe UCB est solidement ancré dans notre pays. Plusieurs unités de production et de services de sa filiale UCB Farchim SA, à Bulle, ont vu le jour sur un site proche de l'autoroute A12.

Pour répondre à l'augmentation des effectifs – une centaine de nouveaux collaborateurs ces trois dernières années –, un restaurant d'entreprise vient d'être créé au rez-de-chaussée du bâtiment réalisé en 1995. Il remplace d'anciens bureaux.

ARCHITECTURE

La mission confiée au bureau BBA'architectes était de concevoir un restaurant d'entreprise exemplaire à plus d'un titre, que ce soit en termes d'exploitation, de consommation énergétique, de confort offert au personnel de service et aux collaborateurs ou d'esthétisme.

Principal défi: implanter toutes les installations techniques sans altérer l'exploitation et les surfaces du site existant. Parmi les autres éléments pris en considération, l'utilisation des ressources énergétiques du site – locaux techniques des bâtiments de production pharmaceutique.

La structure du bâtiment de 1995 n'a subi qu'un minimum de modifications. En dehors des adaptations techniques (gaines ou local technique en sous-sol), il n'y a pas eu d'interventions dans les étages. La sous-station de chauffage est raccordée à la sous-station du bâtiment de production. A signaler, outre la présence d'un système de récupération de chaleur depuis les chambres froides pour la production d'eau chaude sanitaire, de deux monoblocs de ventilation en toiture, avec raccords spécifiques pour la cuisine et la salle, et d'un séparateur à graisses extérieur directement accessible par un camion vidangeur.



Edité en Suisse



CENTRE D'INFORMATION
ARCHITECTURE ET CONSTRUCTION



USAGE

Situé au centre des activités du site d'UCB Farchim, le nouveau restaurant est composé d'une salle comportant cent vingt places assises et d'une cuisine permettant d'assurer deux cents à trois cents couverts par jour. Il occupe tout le rez du bâtiment, lequel n'a pas été agrandi. Une étape future prévoit une extension au niveau de la terrasse actuelle. La façade aux vitrages omniprésents des anciens bureaux a été conservée. A l'heure du repas et de la pause-café, les collaborateurs jouissent ainsi d'une vue panoramique sur les Préalpes fribourgeoises.

Côté matériaux, le choix s'est porté sur un carrelage antidérapant foncé et des faïences calibrées claires pour la cuisine. Et pour un aspect chaleureux avec une bonne durabilité, un carrelage grès cérame de type parquet pour la salle du restaurant. Des peintures satinées foncées ont été sélectionnées pour le mur du noyau central et les piliers. Si le plafond métallique de la cuisine se veut fonctionnel, celui du restaurant, en forme de vague, est à la fois esthétique, pratique et écologique.

Les caissons en plaques minérales entourent les lames acoustiques constituées à cent pour cent de PET recyclé. Environ septante bouteilles PET ont fourni un mètre carré de matière... Des éclairages LED illuminent l'ensemble.

PARTICULARITÉS

Le bâtiment transformé, de même que l'ensemble du site n'a jamais cessé de fonctionner. Une parfaite coordination a été mise en place en amont afin de ne pas perturber l'exploitation de la production pharmaceutique. A relever, la collaboration exemplaire de l'ensemble du personnel sur place.

CARACTÉRISTIQUES

Surface de la salle de restaurant:	170 m ²
Surface de la cuisine, des chambres froides et de l'économat :	115 m ²
Surface du "free-flow" :	52 m ²



entreprises adjudicataires et fournisseurs

liste non exhaustive

Etanchéité – Isolation
 Ferblanterie
G. DENTAN-SIFFERT SA
 1762 Givisiez

Electricité
GRICHTING & VALTERIO
ELECTRO SA
 1868 Collombey

Chauffage
RIEDO CLIMA AG DÜDINGEN
 3186 Düringen

Ventilation - Sanitaire
RIEDO CLIMA SA BULLE
 1630 Bulle

Serrurerie – Portes automatiques
 Vitrages
R. MORAND & FILS SA
 1667 Enney

Cuisines
GINOX SA
 1816 Chailly-sur-Montreux

Faux-plafonds
KT AUSBAUTECHNIK AG
 3053 Münchenbuchsee