

MOA :

Mairie de SAINT-MALON-SUR-MEL

14 rue Saint-Jean-des-Landes

35 750 SAINT-MALON-SUR-MEL

Phase 03

Plan d'actions

01 – PROGRAMME ARCHITECTURAL

**Etude de faisabilité
-Commerce
logements-**

22/05/2025



SOMMAIRE

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | <i>Programme architectural</i> | 4 |
| 1.1 | Réglementation | 4 |
| 1.2 | Usages et fonctions | 4 |
| 1.2.1 | Existant | 4 |
| 1.2.2 | Projet | 5 |
| 2 | <i>Tableau de surfaces</i> | 10 |
| 3 | <i>Fiches détaillées espace par espace</i> | 11 |
| 3.1 | ESPACE COMMERCE EN RDC | 11 |
| 3.2 | LOGEMENTS LOCATIFS | 23 |
| 3.2.1 | Logement 01 | 23 |
| 3.2.2 | Logement 02 | 25 |
| 3.2.3 | Logement 03 | 27 |
| 3.2.4 | Logement 04 | 29 |
| 3.3 | ESPACES EXTERIEURS | 31 |

1 Programme architectural

1.1 Réglementation

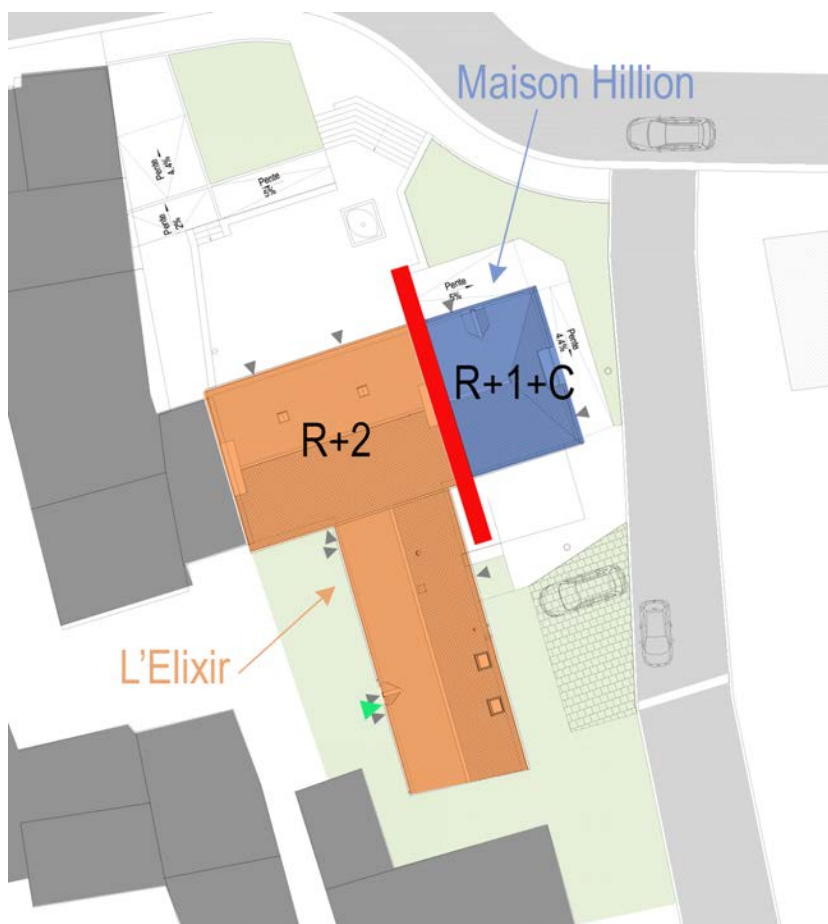
Le projet comprendra une partie classée en ERP (Etablissement Recevant du Public) et une partie logements classée au sens de l'habitation.

La partie ERP est envisagée en **5^{ème} catégorie de TYPE N** (restauration), **avec activité de type M** (magasins).

1.2 Usages et fonctions

1.2.1 Existant

L'ensemble immobilier objet de la faisabilité est divisé en deux entités. La première accueillait un ancien restaurant avec salle, espace bar, cuisine et bureau en rdc, et un grand logement en étage, les combles n'étaient pas aménagés. Ce bâtiment est dénommé l'Elixir. Elle se développe sur 3 niveaux avec un niveau de combles inhabitables du fait de la structure de charpente. L'autre entité mitoyenne était une ancienne habitation, dénommée la maison Hillion. Les deux ne sont pas reliés par l'intérieur, toutefois, une niche côté maison Hillion, laisse penser à une ancienne connexion murée. Elle se développe sur 2 niveaux avec des combles aménageables.



Les bâtiments sont inoccupés actuellement. Le commerce est fermé depuis plus d'un an, le logement de la partie Elixir a été libéré dans les mois suivants. Concernant la maison Hillion, cette dernière est inhabitée et inhabitable depuis des années.

1.2.2 Projet

1.2.2.1 CONTRAINTES COMMUNES

Les deux bâtiments sont connectés par le projet, or la principale contrainte repose sur les différences de niveaux observés sur chaque bâtiment. Une étude affinée d'une répartition altimétrique devra être menée en amont pour permettre une organisation de planchers et de volumes optimale en fonction des usages et des contraintes techniques. L'état actuel des planchers ne permettant pas leur conservation, il est préconisé un remplacement complet des planchers, ce qui permet également une réorganisation plus libre.



Vue sur la façade principale nord, avec la partie ouest dit « maison Hillion » en R+1+combles et la partie ouest dit « Elixir » en R+2+combles.

Les aménagements extérieurs ont été réalisés en amont de ce projet, des contraintes d'accès sont donc induites par ces travaux notamment avec la mise en œuvre d'une rampe d'accès, neutralisant certains accès existants. Le projet devra donc prendre en compte ces travaux tout en préservant ces deniers avec le moindre impact possible.

1.2.2.2 COMERCES

Le projet prévoit la rénovation du commerce existant en RDC, avec la connexion du bâtiment Hillion. Le commerce pressenti pour une installation est un bar restaurant avec une partie épicerie. La faisabilité a donc été pensée pour permettre ces deux activités, tout en ayant des temps d'activités en décalé. Ce décalage temporel a également projeté les lieux dans la possibilité d'accueillir deux commerces indépendants. Dans ce cas les commerces doivent être organisés de manière à avoir une séparation complète.

L'évolutivité est recherchée dans cet aménagement pour permettre une agilité pour faire face aux changements d'activité ou de preneurs dans le temps.

Ainsi, les systèmes techniques de chauffage, ventilation et électricité doivent également être distincts, pour envisager deux commerces indépendants (à valider en études avec le MOA si souhait de deux compteurs ou d'un compteur principale avec sous-comptage pour chacune des entités).

Les surfaces contraintes de l'existant ont projeté des extensions pour permettre une meilleure organisation des espaces et des locaux annexes.

Les espaces extérieurs ont fait l'objet de travaux de réaménagement antérieurs pour permettre l'accessibilité PMR de la terrasse nord existante. Le projet doit conserver les travaux réalisés et ne les modifier qu'en cas d'impossibilité technique avérée.

Toutefois, il est à noter que la question de l'accessibilité avec les différents niveaux intérieurs et le dénivelé sera étudiée en priorité.

Les commerces devront disposés d'une visibilité et d'ouverture vers l'extérieur. Les façades seront étudiées en fonction.



Vue sur la salle de l'ancien restaurant actuelle



Vue sur la partie bar actuelle



Vue sur la zone de cuisine / laverie actuelle



Vue sur la partie bureau actuelle

1.2.2.3 LOGEMENTS

Actuellement les logements sont scindés en deux entités, un logement dépendant et superposé au commerce existant et une ancienne maison d'habitation dit « maison Hillion », accolée à l'ancien restaurant Elixir.

Le logement dépendant du restaurant était habité il y a peu sur une partie et présente un aspect récent. Les autres parties et la maison « Hillion » sont délabrées et inhabitables.



Vues sur la partie habitée récemment de l'Elixir »



Vue sur la partie inhabitée de l'Elixir en R+2



Vue sur les combles de l'Elixir avec les entrails ajoutés sur les fermes



Vue sur une des pièces du R+1 de la maison « Hillion »



Vue sur une des pièces du RDC de la maison « Hillion »

Le projet prévoit des logements scindés en 2 parties. L'organigramme présente un logement indépendant dans l'aile arrière de l'ancien restaurant, en duplex avec son propre accès.

Les trois autres logements ont été pensés avec un seul accès, par une circulation verticale commune, de manière à obtenir un gain de surface. La circulation commune est prévue dans le bâtiment Hillion, et dessert l'ensemble des niveaux. Elle devient privative au dernier niveau, pour le logement 04. Les travaux devront prévoir la connexion des deux entités (Elixir et Hillion) par des ouvertures en mur de refend.

Les logements sont répartis suivant des typologie privilégiant les types 02 et 03, typologies plébiscitées par les demandes locatives sur la commune.

L'aménagement des logements est donné au titre de la faisabilité mais n'est en rien figé.

Ils seront étudiés et agencés de manière à optimiser les espaces en intégrant les contraintes techniques esquissées dans cette faisabilité.

Une terrasse extérieure est envisagée en toiture accessible de l'extension sud-ouest du commerce permettant au logement 02 de bénéficier de cet espace. Une ouverture de type chien-assis ou un agrandissement d'une fenêtre existante sera à prévoir, suivant la distribution définitive du logement pour permettre un accès fluide.

2 Tableau de surfaces

Les surfaces données dans le tableau ci-après reprennent les aménagements esquissés dans la faisabilité. Les surfaces pourront être revues pour des adaptation suivant l'esquisse proposée par l'équipe de MOE retenue.

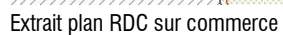
| N° pièce | Dénomination | SHOB* (m²) EXISTANT | SU* (m²) PROJET | Commentaires |
|-------------------|--|------------------------|--------------------|--|
| COMMERCES | | | | |
| RDC | | | | |
| 00 | Surface de plancher existante RDC | 120 | | |
| COMMERCE 01 | | | | |
| 01 | Espace bar - salle de restaurant - accueil | | 58 | |
| 02 | Zone dite « propre » - cuisine | | 21 | |
| 03 | Zone dite « sale » - laverie | | 17 | |
| 04 | Local déchets | | 4 | |
| 05 | Sas | | 7 | |
| 06 | Sanitaires | | 4 | |
| 07 | Vestiaires / réserves | | 14 | |
| <i>Sous-total</i> | | | 123 | |
| COMMERCE 02 | | | | |
| 08 | Espace vente | | 26 | |
| 09 | Réserve | | 8 | |
| 10 | Sanitaire | | 2 | |
| <i>Sous-total</i> | | | 36 | |
| | TOTAL COMMERCES | 120 | 161 | L'extension est nécessaire pour pouvoir avoir les surfaces nécessaires |

| | | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-----|----|--|
| LOGEMENTS | | | | |
| RDC / R+1 / R+2 combles | | | | |
| 00 | Surface de plancher existante | 312 | | |
| Logement locatif 01 – TYPE 2 | | | | |
| RDC / R+1 | | | | |
| | Chambre 01 | | 13 | L'étage proposé peut être remanié avec l'annexion de la SDE à la chambre pour créer une suite, etc.. |
| | SDE | | 5 | |
| | Palier / bureau | | 6 | |
| | Séjour / cuisine | | 26 | |
| | WC | | 2 | |
| | Buanderie | | 4 | |
| | <i>Sous-total</i> | | 56 | |

| Logement locatif 02 – TYPE 3 | | | | |
|------------------------------|-------------------|-----|-----------|--|
| R+1 | | | | |
| | Séjour / cuisine | | 20 | |
| | Chambre 01 | | 11 | |
| | Chambre 02 | | 11 | |
| | SDB | | 4 | |
| | Dégagement | | 6 | |
| | Entrée | | 8 | |
| | Buanderie | | 2 | |
| | WC | | 2 | |
| | <i>Sous-total</i> | | <i>66</i> | |
| Logement locatif 03 – TYPE 2 | | | | |
| R+1 | | | | |
| | Séjour / cuisine | | 19 | |
| | Chambre 01 | | 12 | |
| | SDE | | 3 | |
| | WC | | 1 | |
| | Entrée | | 2 | |
| | <i>Sous-total</i> | | <i>38</i> | |
| Logement locatif 04 – TYPE 4 | | | | |
| R+1 / R+2 combles | | | | |
| | Entrée | | 4 | |
| | Dégagement | | 7 | |
| | Chambre 01 | | 14 | |
| | Chambre 02 | | 12 | |
| | Chambre 03 | | 11 | |
| | WC | | 2 | |
| | Buanderie | | 3 | |
| | SDE | | 4 | |
| | Séjour cuisine | | 26 | |
| | <i>Sous-total</i> | | <i>83</i> | |
| | Parties communes | | 11 | |
| | TOTAL LOGEMENTS | 312 | 254 | |

3 Fiches détaillées espace par espace

3.1 ESPACE COMMERCE EN RDC



N° 01
COMMERCE 1 – Bar / restaurant
Espace bar - salle de restaurant - accueil
Surface : **55 m²***Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume |
|-------------------------------|--|
| Usage | Espace accueillant la clientèle, avec espace restauration assise, et espace bar avec restauration debout. |
| Effectif | A définir en fonction de l'espace libre et des différentes zones entre restauration assise et debout (l'effectif devra également être cohérent avec les issues de secours disponibles) |
| Classement du local / risques | ERP / LRC |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès |
|--------------------|---|
| Proximité | Situation en façade principale pour repérage facilité depuis l'espace public et la placette nord formant terrasse |
| Accès | Accès direct depuis l'extérieur depuis façade nord = visibilité + accès terrasse |
| Liaisons | En lien direct avec les espaces suivant : <ul style="list-style-type: none"> - 02 – zone propre, cuisine - 03 – zone sale laverie Liaison avec espace de commerce secondaire (vente), pour mutualisation en un seul commerce possible |
| Vues / visibilité | Visibilité depuis l'espace extérieur – « vitrine » à créer |
| Eclairage | Eclairage naturel obligatoire – conservation des ouvertures existantes avec agrandissement pour créer une vitrine vers la placette nord formant une terrasse |
| Protection solaire | -- |

| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|----------------|----------|-----|
| Chauffage | Volume chauffé, hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | RJ à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI (bar) | Gaz | NON |
| Eau chaude | | OUI (bar) | Particularités | Cheminée | |
| Sécurité – contrôle accès | | Anti-intrusion à définir avec MOA suivant nécessité | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier |
|------------|---|
| Agencement | L'agencement de type bar n'est pas comptabilisé dans la faisabilité. Il sera à prévoir sur demande de la MOA et suivant l'aménagement souhaité du preneur |
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet |
| Equipement | Prévoir un aménagement + conduit d'une cheminée dans un conduit existant pour utilisation en cuisson de cuisine (type grillades au feu de bois) |
| Divers | |



N° 02
COMMERCE 1 – Bar / restaurant
Zone dite « propre » - cuisine
Surface : **21 m²***Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume |
|-------------------------------|--|
| Usage | Espace de cuisine pour le restaurant |
| Effectif | Déclaration MOA |
| Classement du local - risques | Code du travail / LRC (suivant équipement) |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès |
|--------------------|--|
| Proximité | Proximité immédiate de la salle du restaurant et de l'espace laverie (respect de la marche en avant) |
| Accès | Accès depuis salle de restaurant - pas d'accès direct depuis l'extérieur |
| Liaisons | En lien direct avec les espaces suivant : <ul style="list-style-type: none"> - 01 – salle de restaurant - 03 – zone sale laverie |
| Vues / visibilité | A voir pour visibilité depuis la salle de restaurant suivant souhait du preneur |
| Eclairage | Eclairage naturel obligatoire – conservation des ouvertures existantes |
| Protection solaire | -- |

| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|---------------|----------------|-----------------------------|
| Chauffage | Volume chauffé, hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | RJ à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI (cuisine) | Gaz | OUI – (bouteilles piano) |
| | | Eau chaude | OUI (cuisine) | Particularités | 1 siphon de sol pour lavage |
| Sécurité – contrôle accès | | Anti-intrusion à définir avec MOA suivant nécessité | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier |
|-------------|--|
| Agencement | -- |
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet Il conviendra de prendre en compte le mobilier existant à repositionner dans le projet : <ul style="list-style-type: none"> - 1 comptoir (long. 290 cm) - 3 tables (2 de 130*70 cm, 1 de 100*70 cm) |
| Equipeement | Equipeement existant à réinstaller dans le projet : <ul style="list-style-type: none"> - 1 piano (L.120*P.90 cm) - 1 hotte (L.201*P100 cm) - 1 four (L.100*P.85) Equipeement à prévoir dans le projet : <ul style="list-style-type: none"> - Réfrigérateurs (nombre et volume à préciser par MOA) |
| Divers | Utilisation d'une ancienne ouverture en façade est pour créer une niche extérieure pour stockage des bouteilles de gaz (CF à voir suivant implantation) |



N° 03**COMMERCE 1 – Bar / restaurant**
Zone dite « sale » - laverieSurface : **16 m²***Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume |
|-------------------------------|--|
| Usage | Espace de laverie pour le restaurant |
| Effectif | Déclaration MOA |
| Classement du local - risques | Code du travail / LRC (suivant équipement) |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès |
|--------------------|---|
| Proximité | Proximité immédiate de la salle du restaurant et de l'espace cuisine (respect de la marche en avant) |
| Accès | Accès depuis salle de restaurant - pas d'accès direct vers l'extérieur (sauf nécessité d'issue de secours suivant implantation) Accès direct vers zone déchets |
| Liaisons | En lien direct avec les espaces suivant : - 01 – salle de restaurant - 02 – zone propre, cuisine |
| Vues / visibilité | -Zone non visible depuis les espaces d'accueil du public |
| Eclairage | Eclairage naturel si possible |
| Protection solaire | -- |

| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|----------------|-----------------------------|-----|
| Chauffage | Volume chauffé, hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | -- | | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI (lavage) | Gaz | NON |
| Eau chaude | | OUI (lavage) | Particularités | 1 siphon de sol pour lavage | |
| Sécurité – contrôle accès | | Anti-intrusion à définir avec MOA suivant nécessité | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier |
|------------|---|
| Agencement | -- |
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet Il conviendra de prendre en compte le mobilier existant à repositionner dans le projet : - 1 évier (L.120*P.70*H.80 cm) - 1 retour d'évier (L.160*1.61 cm) |
| Equipement | Equipement existant à réinstaller dans le projet : - 1 lave-vaisselle (L.60*1.60 cm) |
| Divers | |

N° 04
COMMERCE 1 – Bar / restaurant
Local déchets
Surface : **5 m²***Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume | |
|-------------------------------|---|--|
| Usage | Espace de stockage des conteneurs à déchets du restaurant | |
| Effectif | Ponctuel | |
| Classement du local - risques | Code du travail - LRM | |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. | |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès | |
|--------------------|--|--|
| Proximité | Situation en façade arrière avec accès extérieur permettant le déplacement des conteneurs (rampe) jusqu'à la plateforme d'enlèvement en bordure de rue | |
| Accès | Accès direct vers l'extérieur pour évacuation des conteneurs | |
| Liaisons | En lien direct avec l'espace 03 – zone sale laverie | |
| Vues / visibilité | Pas de vue sur ce local | |
| Eclairage | Pas d'éclairage naturel | |
| Protection solaire | -- | |

| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|-------------------|----------------|-----------------------------|
| Chauffage | Volume non chauffé | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, ventilation naturelle à prévoir | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | -- | | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI (lavage bacs) | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | NON | Particularités | 1 siphon de sol pour lavage |
| Sécurité – contrôle accès | -- | | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier | |
|------------|--|--|
| Agencement | -- | |
| Mobilier | Fourniture conteneurs hors projet | |
| Equipement | -- | |
| Divers | Dimensionnement et nombre de conteneurs à préciser par MOA pour dimensionnement du local | |



N° 05**COMMERCE 1 – Bar / restaurant
Sas**Surface : **5 m²***Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume |
|-------------------------------|---|
| Usage | Espace de transition entre salle de restaurant et sanitaires / vestiaires |
| Effectif | Ponctuel |
| Classement du local - risques | ERP - LRC |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès |
|--------------------|---|
| Proximité | Salle de restaurant / sanitaires |
| Accès | Salle de restaurant / sanitaires |
| Liaisons | Salle de restaurant / sanitaires |
| Vues / visibilité | |
| Eclairage | Eclairage naturel non obligatoire |
| Protection solaire | -- |

| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|-----|----------------|-----|
| Chauffage | Volume chauffé, hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | RJ à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Fluides | Eau froide | NON | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | NON | Particularités | -- |
| Sécurité – contrôle accès | | Anti-intrusion à définir avec MOA suivant nécessité | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier |
|------------|--|
| Agencement | -- |
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet |
| Equipement | -- |
| Divers | -- |

N° 06**COMMERCE 1 – Bar / restaurant
Sanitaires**Surface : **4 m²***Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume | |
|-------------------------------|------------------------------------|--|
| Usage | Sanitaires pour clientèle donc PMR | |
| Effectif | Ponctuel | |
| Classement du local - risques | ERP - LRC | |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. | |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès | |
|--------------------|---|--|
| Proximité | Salle de restaurant | |
| Accès | Depuis sas | |
| Liaisons | Depuis sas | |
| Vues / visibilité | -- | |
| Eclairage | Eclairage naturel non obligatoire | |
| Protection solaire | -- | |

| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|-----|----------------|-----|
| Chauffage | Volume chauffé, hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | RJ à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | OUI | Particularités | -- |
| Sécurité – contrôle accès | | | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier | |
|------------|---|--|
| Agencement | -- | |
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet | |
| Equipement | WC PMR (bâti support) + accessoires (barre de relevage, support papier) Lave-main PMR + accessoires (distributeur savon, distributeur essuie-mains) = Nombre à définir suivant effectif du restaurant | |
| Divers | -- | |

N° 07**COMMERCE 1 – Bar / restaurant
Vestiaires / réserves**Surface : **15 m²***Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume |
|-------------------------------|---|
| Usage | Vestiaire pour le personnel et/ou réserve |
| Effectif | Ponctuel |
| Classement du local - risques | Code du travail - LRC |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès |
|--------------------|---|
| Proximité | Sanitaires restaurant ou espaces cuisine et laverie |
| Accès | Pas d'accès direct vers l'extérieur (sauf nécessité d'issue de secours suivant implantation) |
| Liaisons | -- |
| Vues / visibilité | -- |
| Eclairage | Eclairage naturel souhaité – conservation des ouvertures existantes avec agrandissement pour créer une vitrine vers la placette nord formant une terrasse |
| Protection solaire | -- |

| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|-----|----------------|-----|
| Chauffage | Volume chauffé, hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | RJ à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | OUI | Particularités | -- |
| Sécurité – contrôle accès | | Anti-intrusion à définir avec MOA suivant nécessité | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier |
|------------|--|
| Agencement | -- |
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet |
| Equipement | Equipements à prévoir : <ul style="list-style-type: none"> - 1 douche - 1 lave-main - 1 WC (suivant mutualisation avec public possible) |
| Divers | -- |

N° 08
COMMERCE 2 - Epicerie
Espace vente
Surface : **25 m²***Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume |
|-------------------------------|--|
| Usage | Espace accueillant un espace de vente de type épicerie |
| Effectif | A définir en fonction de la surface accessible au public |
| Classement du local - risques | ERP - LRC |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès |
|--------------------|---|
| Proximité | Situation en façade principale pour repérage facilité depuis l'espace public |
| Accès | Accès direct depuis l'extérieur depuis façade avec vitrine = visibilité |
| Liaisons | En lien direct avec les espaces suivant : - 01 – salle de restaurant Liaison avec restaurant, pour mutualisation en un seul commerce possible, ou séparation des deux entités pour évolutivité suivant les preneurs |
| Vues / visibilité | Visibilité depuis l'espace extérieur – « vitrine » à créer |
| Eclairage | Eclairage naturel obligatoire – conservation des ouvertures existantes avec création d'une vitrine vers l'espace extérieur |
| Protection solaire | -- |

| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|----------------|-----|-----|
| Chauffage | Volume chauffé, hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | RJ à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Fluides | Eau froide | NON | Gaz | NON |
| Eau chaude | | NON | Particularités | -- | |
| Sécurité – contrôle accès | | Anti-intrusion à définir avec MOA suivant nécessité | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier |
|------------|-------------------------------------|
| Agencement | -- |
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet |
| Equipement | -- |
| Divers | -- |

N° 09**COMMERCE 2 - Epicerie
Réserve**Surface : **9 m²***Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume | |
|-------------------------------|--------------------------------------|--|
| Usage | Espace réserve pour surface de vente | |
| Effectif | Ponctuel | |
| Classement du local - risques | Code du travail - LRM | |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. | |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès | |
|--------------------|---|--|
| Proximité | Espace de vente | |
| Accès | Accès direct depuis espace vente – pas d'accès extérieur souhaité sauf issue de secours suivant nécessité | |
| Liaisons | En lien direct avec les espaces suivant : - 08 – espace vente / épicerie | |
| Vues / visibilité | -- | |
| Eclairage | Eclairage naturel souhaité | |
| Protection solaire | -- | |

| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|-----|----------------|-----|
| Chauffage | Volume chauffé, hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | RJ à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | OUI | Particularités | -- |
| Sécurité – contrôle accès | | Anti-intrusion à définir avec MOA suivant nécessité | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier | |
|------------|--|--|
| Agencement | -- | |
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet | |
| Equipement | Prévoir un évier sur meuble compris robinetterie | |
| Divers | -- | |

N° 10**COMMERCE 2 - Epicerie
Sanitaires**

Surface : 1.5 m²

*Fiche détaillée*Niveau : **RDC**

| 01 | Fonction, usage et volume | |
|-------------------------------|-------------------------------------|--|
| Usage | Pour personnel de l'espace épicerie | |
| Effectif | Ponctuel | |
| Classement du local - risques | Code du travail - LRC | |
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. | |

| 02 | Organigramme, vues, éclairage et accès | |
|--------------------|---|--|
| Proximité | -- | |
| Accès | Pas d'accès direct depuis l'extérieur | |
| Liaisons | En lien direct avec les espaces suivant : 09 - réserve | |
| Vues / visibilité | | |
| Eclairage | Eclairage naturel non obligatoire | |
| Protection solaire | -- | |

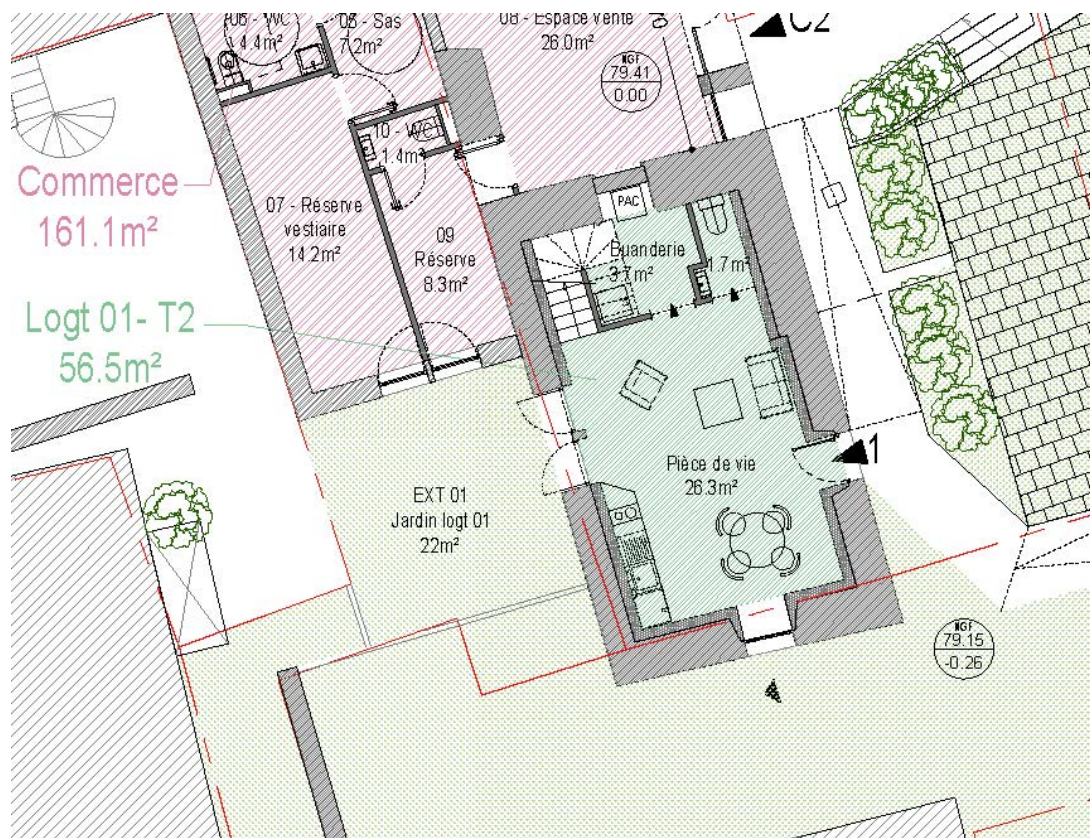
| 04 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|---|-----|----------------|-----|
| Chauffage | Volume chauffé, hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC à prévoir en fonction de l'aménagement | | | |
| | Courants faibles | -- | | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | OUI | Particularités | -- |
| Sécurité – contrôle accès | | | | | |

| 05 | Equipements, agencement et mobilier | |
|------------|--|--|
| Agencement | -- | |
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet | |
| Equipement | WC (bâti support) + accessoires (barre de relevage, support papier) Lave-main + accessoires (distributeur savon, distributeur essuie-mains) | |
| Divers | -- | |

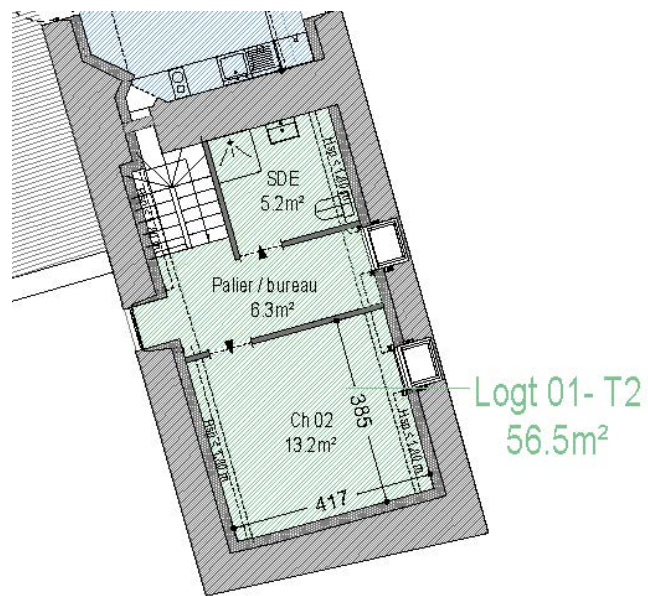


3.2 LOGEMENTS LOCATIFS

3.2.1 Logement 01



Logement 01 - Extrait d'organigramme spatial - RDC



Logement 01 - Extrait d'organigramme spatial - R+1

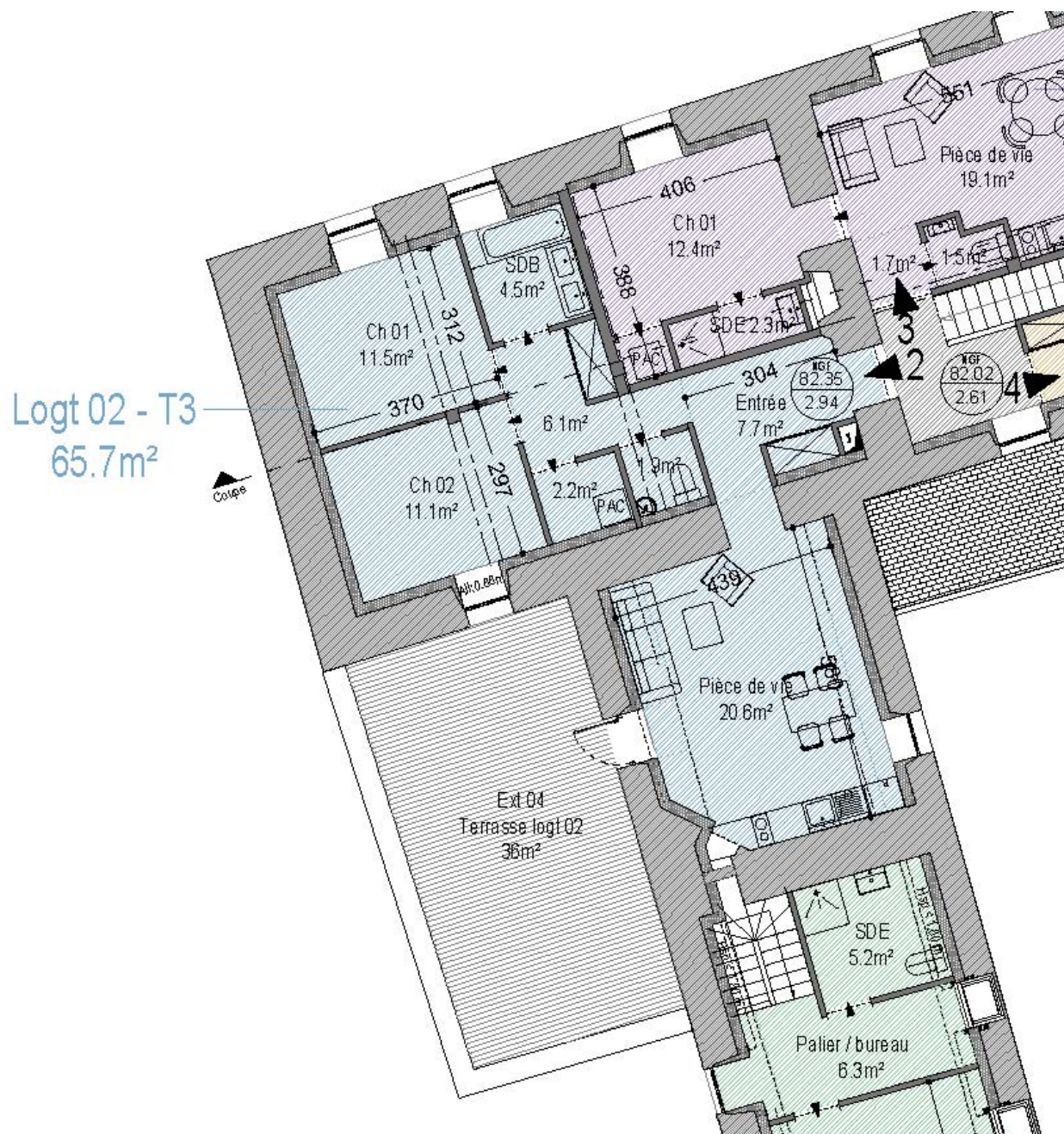
| 01 | Fonction et usage | |
|-------|----------------------|--|
| Usage | Logement locatif | |
| TYPE | Type 2 – une chambre | |

| 02 | Caractéristiques spatiales et visuelles | |
|--------------------|--|--|
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. | |
| Eclairage | Eclairage naturel obligatoire et ouverture pour ventilation naturelle dans les pièces de vie et chambres (+ SDE si possible) | |
| Protection solaire | Occultation à prévoir sur ouvertures | |
| Accès | Accès indépendant extérieur | |

| 03 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|----------------|---|-----|-----|
| Eclairage artificiel | Suivant NF C 15-100 | | | | |
| Chauffage | Hiver: 19°C / Été maxi 27°C en période d'occupation – Hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, ventilation hygroréglable – Hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Fluides | Courants | PC | PC suivant normes NF C 15-100 | | |
| | Forts / faibles | Particularités | RJ 45 suivant norme NF C 15-100, connexion PAC | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | OUI | | |
| | | Particularités | 1 kitchenette avec évier, 1 baignoire ou 1 douche, 1 lavabo, 1 WC | | |
| Sécurité – contrôle accès | | | | | |

| 04 | Divers | |
|----------------|--|--|
| Particularités | <ul style="list-style-type: none"> - Logement en duplex - Ouvertures extérieures (façades ou toiture) à créer suivant besoin en éclairage naturel suivant plan définitif - Boîte aux lettres à positionner en extérieur à proximité de l'entrée | |

3.2.2 Logement 02



Logement 02 - Extrait d'organigramme spatial – R+1

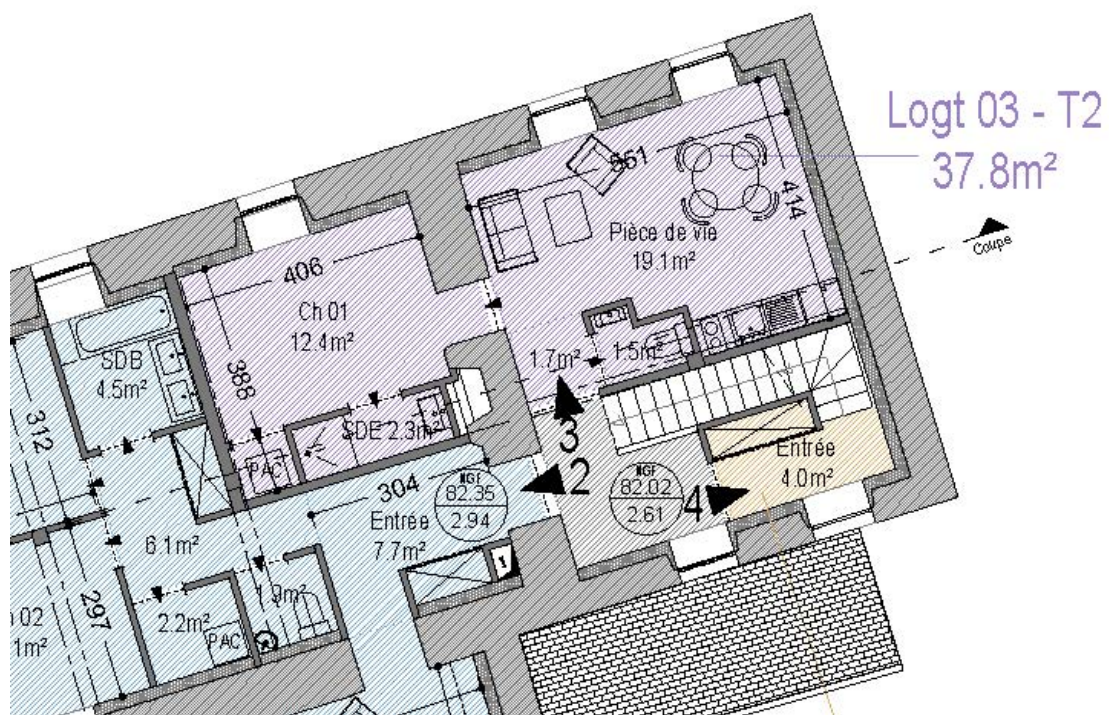
| 01 | Fonction et usage |
|-------|------------------------|
| Usage | Logement locatif |
| TYPE | Type 3 – deux chambres |

| 02 | Caractéristiques spatiales et visuelles |
|--------------------|--|
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. |
| Eclairage | Eclairage naturel obligatoire et ouverture pour ventilation naturelle dans les pièces de vie et chambres (+ SDB si possible) |
| Protection solaire | Occultation à prévoir sur ouvertures |
| Accès | Accès depuis circulation verticale commune créée |

| 03 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|----------------|---|-----|-----|
| Eclairage artificiel | Suivant NF C 15-100 | | | | |
| Chauffage | Hiver: 19°C / Eté maxi 27°C en période d'occupation – Hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, ventilation hygroréglable– Hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Fluides | Courants | PC | PC suivant normes NF C 15-100 | | |
| | Forts / faibles | Particularités | RJ 45 suivant norme NF C 15-100, connexion PAC | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | OUI | | |
| | | Particularités | 1 kitchenette avec évier, 1 baignoire ou 1 douche, 1 lavabo, 1 WC | | |
| Sécurité – contrôle accès | | | | | |

| 04 | Divers |
|----------------|--|
| Particularités | <ul style="list-style-type: none"> - Logement sur un seul niveau - Accès à la toiture terrasse à créer (chien-assis en toiture ?) - Connexion à créer par ouverture dans mur porteur compris entre les bâtiments Elixir et Hillion pour créer un accès. - Ouvertures extérieures (façades ou toiture) à créer suivant besoin en éclairage naturel suivant plan définitif - Boîte aux lettres à positionner en extérieur à proximité de l'entrée commune (regroupement de BAL) |

3.2.3 Logement 03



Logement 03 - Extrait d'organigramme spatial - R+1

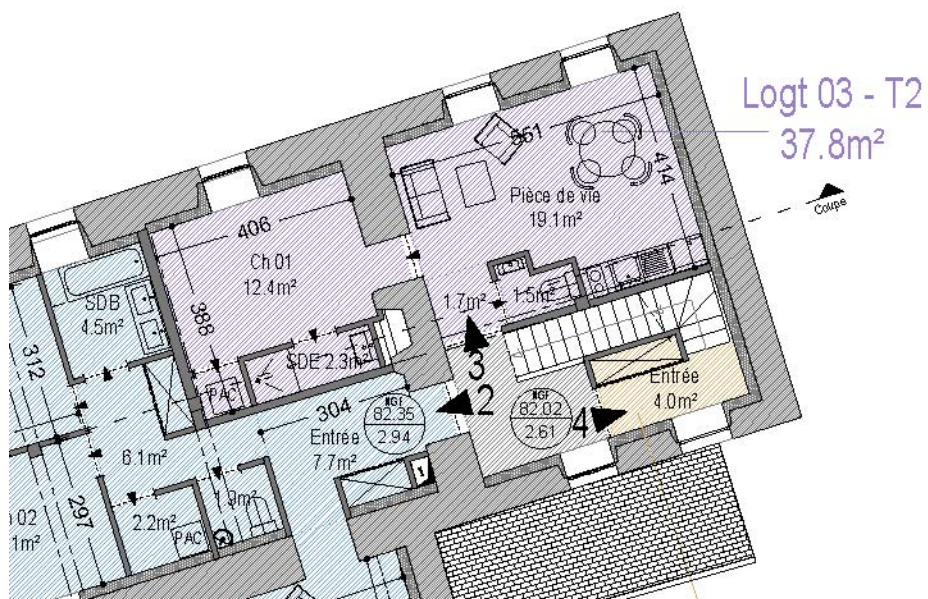
| 01 | Fonction et usage |
|-------|----------------------|
| Usage | Logement locatif |
| TYPE | Type 2 – une chambre |

| 02 | Caractéristiques spatiales et visuelles |
|--------------------|--|
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. |
| Eclairage | Eclairage naturel obligatoire et ouverture pour ventilation naturelle dans les pièces de vie et chambres (+ SDE si possible) |
| Protection solaire | Occultation à prévoir sur ouvertures |
| Accès | Accès depuis circulation verticale commune créée |

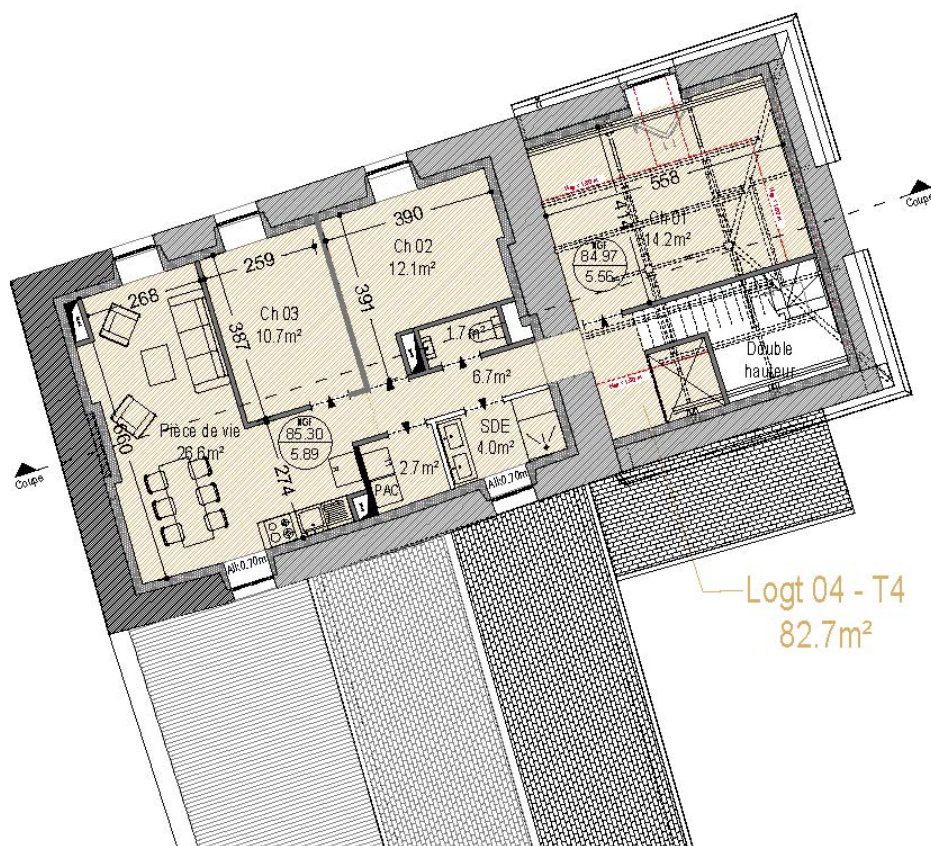
| 03 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|----------------|---|-----|-----|
| Eclairage artificiel | Suivant NF C 15-100 | | | | |
| Chauffage | Hiver: 19°C / Été maxi 27°C en période d'occupation – Hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, ventilation hygroréglable – Hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Fluides | Courants | PC | PC suivant normes NF C 15-100 | | |
| | Forts / faibles | Particularités | RJ 45 suivant norme NF C 15-100, connexion PAC | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | OUI | | |
| | | Particularités | 1 kitchenette avec évier, 1 baignoire ou 1 douche, 1 lavabo, 1 WC | | |
| Sécurité – contrôle accès | | | | | |

| 04 | Divers |
|----------------|---|
| Particularités | <ul style="list-style-type: none"> - Logement sur un seul niveau - Connexion à créer par ouverture dans mur porteur compris entre les bâtiments Elixir et Hillion pour connexion des espaces intérieurs - Boite aux lettres à positionner en extérieur à proximité de l'entrée commune (regroupement de BAL) |

3.2.4 Logement 04



Logement 01 - Extrait d'organigramme spatial – R+1



Logement 01 - Extrait d'organigramme spatial – R+2

| 01 | Fonction et usage |
|-------|---|
| Usage | Logement locatif |
| TYPE | Type 4 – 3 chambres (voir type 3 – 2 chambres avec grande pièce de vie) |

| 02 | Caractéristiques spatiales et visuelles |
|--------------------|--|
| Volume | Hauteur libre : 2.50 m mini. |
| Eclairage | Eclairage naturel obligatoire et ouverture pour ventilation naturelle dans les pièces de vie et chambres (+ SDE si possible) |
| Protection solaire | Occultation à prévoir sur ouvertures |
| Accès | Accès depuis circulation verticale commune créée |

| 03 | Prescriptions techniques | | | | |
|---------------------------|---|----------------|---|-----|-----|
| Eclairage artificiel | Suivant NF C 15-100 | | | | |
| Chauffage | Hiver: 19°C / Eté maxi 27°C en période d'occupation – Hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Ventilation | Suivant réglementation, ventilation hygroréglable – Hypothèse PAC sur air extrait envisagée | | | | |
| Fluides | Courants | PC | PC suivant normes NF C 15-100 | | |
| | Forts / faibles | Particularités | RJ 45 suivant norme NF C 15-100, connexion PAC | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | OUI | | |
| | | Particularités | 1 kitchenette avec évier, 1 baignoire ou 1 douche, 1 lavabo, 1 WC | | |
| Sécurité – contrôle accès | | | | | |

| 04 | Divers |
|----------------|--|
| Particularités | <ul style="list-style-type: none"> - Logement en duplex - La typologie du logement peut varier d'un type 3 à un type 4 en fonction du choix MOA suivant un arbitrage privilégiant une grande pièce de vie ou un nombre de chambre. - Connexion à créer par ouverture dans mur porteur compris entre les bâtiments Elixir et Hillion pour connexion des espaces intérieurs - Ouvertures extérieures (façades ou toiture) à créer suivant besoin en éclairage naturel suivant plan définitif - Boite aux lettres à positionner en extérieur à proximité de l'entrée commune (regroupement de BAL) |

3.3 ESPACES EXTERIEURS

| | | |
|---------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| EXT 01 | Jardin arrière – logement 01 | Surface : environ 20 m² |
| | <i>Fiche détaillée</i> | Espace extérieur |

| 01 | Usage et accès | |
|-----------|--|--|
| Usage | Espace extérieur du logement 01 / sortie pour issue de secours commerces si nécessaire | |
| Accès | Depuis logement 01 principalement | |

| 02 | Prescriptions techniques | | | | |
|-----------|---------------------------------|--|-----|----------------|-----|
| FLUIDES | Courants forts | PC extérieure à prévoir + éclairage depuis façade bâtiment | | | |
| | Courants faibles | -- | | | |
| | Fluides | Eau froide | OUI | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | NON | Particularités | -- |
| Sécurité | | | | | |

| 03 | Equipements, agencement et mobilier |
|------------|---|
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet |
| Equipement | 1 robinet de puisage |
| Divers | Préparation du terrain avec engazonnement à prévoir |

EXT 02**Aménagements extérieurs accès logements et commerce
Au sud-est du site rue Marcel Coeurdray**Surface : **environ 79 m²***Fiche détaillée***Espace extérieur**

| 01 | | Usage et accès | | | |
|-------|--|---|--|--|--|
| Usage | | Accès aux logements et au commerce « arrière » : <ul style="list-style-type: none">- Cheminement PMR à créer pour accès du commerce (mutualiser avec sortie des conteneurs à déchets) + parvis avec emmarchement- Création de l'accès aux logements 02.03 et 04 en façade est du bâtiment Hillion avec remaniement léger de la rampe d'accès PMR existante en pied- Conservation des places de stationnement enherbées existantes | | | |
| Accès | | Depuis la rue Marcel Coeurdray (rue nouvellement créée) | | | |

| 02 | | Prescriptions techniques | | | |
|----------|------------------|--|-----|----------------|-----|
| FLUIDES | Courants forts | Eclairage des cheminement et parvis depuis façade bâtiment à prévoir | | | |
| | Courants faibles | -- | | | |
| | Fluides | Eau froide | NON | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | NON | Particularités | -- |
| Sécurité | | | | | |

| 03 | | Equipements, agencement et mobilier | | | |
|------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet | | | | |
| Equipement | -- | | | | |
| Divers | -- | | | | |

EXT 03**Parvis nord / terrasse restaurant existant**Surface : **environ 95 m²***Fiche détaillée***Espace extérieur**

| 01 | Usage et accès | |
|-------|------------------------------|--|
| Usage | Terrasse du restaurant / bar | |
| Accès | Depuis la rue de l'église | |

| 02 | Prescriptions techniques | | | | |
|----------|--------------------------|--|-----|----------------|-----|
| FLUIDES | Courants forts | PC extérieure à prévoir + éclairage depuis façade bâtiment | | | |
| | Courants faibles | -- | | | |
| | Fluides | Eau froide | NON | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | NON | Particularités | -- |
| Sécurité | | | | | |

| 03 | Equipements, agencement et mobilier | |
|------------|-------------------------------------|--|
| Mobilier | Mobilier non compris dans le projet | |
| Equipement | -- | |
| Divers | -- | |

EXT 04**Toiture terrasse sur extension du commerce**Surface : **environ 36 m²***Fiche détaillée***Espace extérieur**

| 01 | | Usage et accès | | | |
|------------|------------------|--|-----|----------------|-----|
| Usage | | Terrasse du logement 02 | | | |
| Accès | | Depuis une sortie créée depuis le logement 02 | | | |
| 02 | | Prescriptions techniques | | | |
| FLUIDES | Courants forts | PC extérieure à prévoir + éclairage depuis façade bâtiment | | | |
| | Courants faibles | -- | | | |
| | Fluides | Eau froide | NON | Gaz | NON |
| | | Eau chaude | NON | Particularités | -- |
| Sécurité | | | | | |
| 03 | | Equipements, agencement et mobilier | | | |
| Mobilier | | Mobilier non compris dans le projet | | | |
| Equipement | | -- | | | |
| Divers | | -- | | | |