



MUNICIPALITE

PREAVIS N° 06/2023 AU CONSEIL COMMUNAL

Demande d'un crédit d'ouvrage de CHF 2'250'000.— pour la rénovation / transformation du Poids du foin, reconstruction des toilettes publiques et de la sous-station électrique nord de la place du Marché

Commissions	Date - heure	Lieu
Ad hoc	Ma 21 février 2023 à 18h30	Hôtel de Ville, salle 6
COFI - Finances	Me 25 janvier 2023 à 18h15	Selon convocation
ComEn ² - Environnement et énergie	Je 26 janvier 2023 à 18h30	Hôtel-de-Ville, salle 6

TABLE DES MATIÈRES

1.	Objet du preavis	4
2.	Introduction	4
3.	Projet	5
3.1	Le bâtiment	5
3.2	Le programme	5
3.3	Le projet architectural	6
3.4	Le projet d'exploitation	7
3.5	Le descriptif des travaux	8
4.	Coûts des Travaux	10
4.1	Répartition du coût par parties du projet	10
4.2	Coût des travaux par CFC	10
5.	Aspects énergétiques et durables	11
5.1	Enveloppe du bâtiment	11
5.2	Production de chaleur	11
5.3	Production d'électricité renouvelable	11
5.4	Concept de ventilation naturelle	12
5.5	Matériaux	13
6.	Marchés publics	13
7.	Procédure d'autorisation	13
8.	Calendrier	13
9.	Aspects financiers	14
9.1	Plan des investissements	14
9.2	Financement	14
9.3	Subventions	14
9.4	Bail à loyer	14
9.5	Charges financières	14
9.6	Amortissement	14
10.	Conclusions	15

LEXIQUE

CAMAC	:	Centrale des autorisations en matière de construction
CFC	:	Code des frais de construction
CVS	:	Chauffage, ventilation, sanitaire
DGIP	:	Direction générale des immeubles et du patrimoine
DAP / Division Monuments & sites	:	Direction de l'archéologie et du patrimoine
ECS	:	Eau chaude sanitaire
FEDD	:	Fonds pour l'énergie et le développement durable
ISOS	:	Inventaire fédéral des sites construits d'importance nationale à protéger en Suisse
LMP-VD	:	Loi vaudoise sur les Marchés Publics
MEP	:	Mandats d'étude parallèles
PAC	:	Pompe à chaleur
PMR	:	Personne à mobilité réduite
RMP-VD	:	Règlement vaudois sur les Marchés Publics
RU	:	Rétribution unique
CECB +	:	Certificat énergétique cantonal des bâtiments
BAT	:	Service des Bâtiments, Gérance & Energie
URB	:	Service de l'Urbanisme et de la Mobilité
TRA	:	Service des Travaux publics, Espaces verts et Entretien
SCU	:	Service de la Culture
FAO	:	Feuille des avis officiels
VWA	:	Verzone Woods Architectes

Vevey, le 16 janvier 2023

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs,

1. OBJET DU PREAVIS

Le présent préavis a pour objet une demande de crédit d'ouvrage de CHF 2'250'000.— pour financer la rénovation / transformation du Poids du foin, reconstruction des toilettes publiques et de la sous-station électrique nord nécessaire aux équipements de la place du Marché. Un des objectifs principaux du projet est de faire à nouveau de ce bâtiment un édifice public emblématique pour la place du Marché en lui rendant sa spatialité originelle.

La demande de crédit se justifie par la nécessité de rénover le Poids du foin dont l'état de vétusté est alarmant, de la volonté d'accueillir un café-restaurant proposé dans le cadre du MEP de la place du Marché. Cette rénovation / transformation sera réalisée en même temps que les reconstructions des toilettes publiques¹ et de la sous-station électrique nord de la place du Marché². Par la nature des travaux et son type d'exploitation, le projet est conforme au Plan climat.

Rénovation du Poids du foin	CHF	1'100'000.—
Aménagement d'un café-restaurant	CHF	550'000.—
Reconstruction des toilettes publiques	CHF	200'000.—
Reconstruction de la sous-station électrique	CHF	<u>400'000.—</u>
Total des Travaux	CHF	2'250'000.—

2. INTRODUCTION

Parallèlement au développement du projet de la place du Marché, la Municipalité a décidé au printemps 2019 de mettre au concours l'exploitation du bâtiment du Poids du foin, dont le bail arrivait à terme à fin 2020. Pour ce faire, elle a procédé au lancement d'un projet de réaffectation et de transformation, sans attendre la réalisation de l'aménagement de la place du Marché.

Le mandat d'architecte et le contrat de location pour l'exploitation du Poids du foin ont fait l'objet de mises en concurrence. Le marché de services pour prestations d'architecte a été attribué au bureau Nomad architectes, à Vevey, à la suite d'une procédure sur invitation. Le bureau ayant répondu le mieux aux exigences et conditions du cahier des charges (organisation pour l'exécution du marché, références du candidat et qualité d'intervention). Le développement du projet a permis d'établir le cahier des charges pour l'appel à projet de l'exploitation du futur établissement public. L'appel à projet a été lancé en juin 2021. A l'issue de la procédure, c'est le projet « Le Café du Bois d'Amour » de Mme Valentine Forster et M. Mathieu Rohrer qui a été retenu par la Municipalité.

Le projet définitif a ainsi pu être finalisé en concertation régulière entre le bureau d'architectes, le futur exploitant, les mandataires spécialisés et les services de la Ville.

¹ PR n° 19/2021, chapitre 4 (p5) et 19/2018 chapitre 4 (p5) et 4.3.2 (p7)

² PR n° 08/2021, chapitre 4 (p17-Installations et déplacements des services)

3. PROJET

3.1 Le bâtiment

« Ce bâtiment, qui sera élevé sur notre place publique en parallèle à la Grenette, doit présenter un système d'architecture propre à embellir plutôt qu'à déparer cette place. Un bâtiment de cette nature doit réunir toutes les conditions de la plus grande solidité (...) ». Philippe Franel, 1837.

Historique

Le bâtiment du Poids du foin, édifice emblématique situé sur le lieu-dit du « Bois d'Amour » est implanté en face de la Grenette. D'architecture néo-classique, ce pavillon a été construit en 1837 sur les plans de l'architecte veveysan Philippe Franel. On lui doit un certain nombre d'autres bâtiments, tels que la tour de l'Horloge en 1840 ou l'hôtel des Trois Couronnes en 1843. Le pavillon est un témoignage de l'histoire de la place du Marché et particulièrement des activités commerciales qu'entretenaient les paysans et les marchands durant le milieu du XIX^e siècle. Sa fonction originelle était le pesage des chars à foin (ou marchandises) par un poids à bascule.

Aspects patrimoniaux

Le bâtiment du Poids du foin est inventorié au périmètre environnant III à l'ISOS en tant qu'élément individuel au bénéfice d'un objectif de sauvegarde « A », conduisant à la sauvegarde intégrale de sa substance. Il a par ailleurs obtenu la note « 2 » à l'inventaire architectural cantonal. D'importance régionale, il doit être conservé dans sa forme et sa substance et d'éventuelles modifications ne doivent pas altérer son caractère.

Affectations

Le bâtiment a connu plusieurs affectations, nécessitant des transformations en règle générale partielles et considérées comme malheureuses. D'abord en 1930, pour y loger un kiosque et des toilettes publiques. Ensuite en 1960, par la mise en place d'une sous-station transformatrice en partie au rez-de-chaussée et à l'étage. Puis finalement en 1969, par le déplacement des toilettes publiques dans une nouvelle construction souterraine au nord du bâtiment. C'est la situation que l'on connaît aujourd'hui depuis 53 ans.

3.2 Le programme

Café-restaurant

Espace de restauration (env. 30-35 places assises).....	51 m ²
Cuisine	15 m ²
Laverie	5 m ²
Chambres froides.....	8 m ²
Légumerie.....	2 m ²
Vestiaire et WC personnel.....	6 m ²
Couloir service.....	12 m ²

Toilettes publiques

Toilettes publiques non genrées	8 m ²
Toilettes pour personnes à mobilité réduite	3 m ²

Sous-station de la Romande Energie

Local de la Romande Energie	31 m ²
-----------------------------------	-------------------

Surfaces communes

Escaliers	5 m ²
Distributions	16 m ²
Local électrique	2 m ²
Local technique.....	13 m ²
TOTAL	177 m ²

3.3 Le projet architectural

Le programme se compose de trois parties : le café-restaurant, les toilettes publiques et la sous-station électrique. Les surfaces se répartissent d'une part hors-sol pour le café-restaurant et en sous-sol pour les toilettes publiques, la sous-station électrique et les locaux techniques.

Rénovation du pavillon et agrandissement

Compte tenu des contraintes programmatiques et patrimoniales, le parti architectural est de rendre au volume existant du pavillon sa spatialité originelle et de dissocier dans un nouveau volume l'ensemble des fonctions utiles à son exploitation. Ainsi, tout ajout contemporain prend place à l'extérieur du monument, de manière à ne lui imposer aucune atteinte directe, durable. Le principe dit de réversibilité des interventions est pleinement respecté.

Sur le plan de la restauration des façades, le projet propose de ressusciter les grandes arches cochères qui permettaient aux chars à foin de traverser l'édicule pour la pesée. Elles seront vitrées et donneront accès à la terrasse. Les crépis ainsi que les pierres de taille seront restaurés dans les règles de l'art, selon les recommandations des experts.

A l'intérieur du pavillon, le volume originel sera allégé de ses ajouts survenus au fil du temps : dalles, escaliers et murs sont démolis, ceci afin de libérer un volume unique, comme à l'époque, qui abritera la salle principale du café-restaurant.

Le nouveau volume hors-sol de l'extension prend place à l'arrière du bâtiment. Son implantation décalée, en glissement à l'est du monument, permet de définir clairement l'espace dédié à la terrasse du restaurant. Dans un gabarit similaire à une « alignée de bottes de foin empilées » sur quelques hauteurs, l'extension abrite au niveau du rez-de-chaussée, la cuisine, une toilette pour personnes à mobilité réduite, une liaison horizontale avec le pavillon et une liaison verticale avec le sous-sol. Ce dernier regroupe les toilettes publiques, la sous-station de la Romande Energie et les locaux techniques.

Pour l'extension, l'envie de travailler avec un matériau brut et naturel en contraste au langage subtil et relativement précieux utilisé pour le pavillon a conduit le projet à s'orienter vers une structure en pisé apparent sur trois de ses façades en lien avec le Bois d'Amour. Ce choix évoque de manière poétique et radicale le passé du monument. A contrario, la façade sud de l'extension joue le jeu du contraste : légère et miroitante, réfléchissant ainsi le monument historique et le contexte arborisé qui l'entoure, elle confère à l'édicule un caractère évanescent qui, par son jeu varié de réflexions fait disparaître l'intervention au profit du contexte bâti et végétal dans lequel l'édicule s'insère.

Toilettes publiques

La question de la requalification des toilettes publiques sur le site du bois d'Amour a permis de mettre en évidence les points dysfonctionnels des toilettes et des solutions à apporter. Le concept de toilettes non genrées a été retenu.

Situation antérieure - toilettes en sous-sol

Les toilettes étaient dans un état très vétuste, leur entretien très compliqué et onéreux. En raison d'incivilités récurrentes, l'état de ces WC donnait une image déplorable, et les usagers les qualifiaient de répugnants. Régulièrement occupés par des personnes cherchant refuge, un climat d'insécurité s'est instauré, plus particulièrement auprès des femmes.

Situation actuelle - conteneurs provisoires hors-sol

Les conteneurs actuellement en place sont loués à une entreprise. Ils ont été installés après la Fête des Vignerons pour remplacer les toilettes en sous-sol définitivement fermées. Un conteneur spécifique pour les personnes à mobilité réduite a été posé en complément.

Malheureusement, les services de la Ville constatent très régulièrement des déprédations sur les éléments sanitaires, les portes, les fenêtres et les installations électriques. Les employés communaux ont même dû changer les urinoirs et protéger la tuyauterie. Ces travaux engendrent des coûts annuels de plusieurs milliers de francs. Le climat d'insécurité pour les usagers, surtout en fin de soirée et la nuit, perdure. Il arrive même que les employés en charge de l'entretien de ces toilettes soient pris à partie par les personnes qui les utilisent à mauvais escient.

Situation et organisation future

Il est préconisé trois toilettes publiques non genrées, partagées par les utilisateur-trice-s du café-restaurant, avec une ouverture limitée aux horaires d'exploitation du café-restaurant et fermées la nuit. En cas de manifestations au nord de la place du Marché, l'organisateur aura la responsabilité de l'ouverture/fermeture et de l'entretien des WC en sous-sol avec état des lieux d'entrée et de sortie. Le détail concernant l'application de cette responsabilité de l'organisateur devra encore être affiné par la Municipalité et le futur exploitant. Le WC PMR situé au rez-de-chaussée est réservé exclusivement aux personnes détentrices d'une clé Eurokey. Toutefois, les exploitants pourront le mettre à disposition de leurs clients en situation de handicap. La charge financière et technique de l'entretien et du nettoyage des toilettes publiques entre la Ville et le futur exploitant est défini de la façon suivante : La Ville se charge du financement de l'entretien des toilettes publiques, mais la gestion quotidienne revient au futur exploitant.

En ce qui concerne la mise à disposition d'une toilette publique en surface ouverte la nuit hors manifestations, des toilettes sont à disposition à la place Scanavin, et près du débarcadère de la CGN au jardin du Rivage. Ces deux toilettes sont à moins de 250 mètres du Bois d'Amour.

3.4 Le projet d'exploitation

Gastroconsult SA, branche de consulting de Gastrosuisse a mené une étude de marché sur le potentiel d'établissements publics du secteur de la place du Marché. Elle offre un endroit dense et varié, particulièrement propice au type d'exploitation tel qu'envisagé par la Municipalité. La densité et diversité d'établissements, rend la place du Marché très attractive. Ainsi, le nouveau projet complète idéalement l'offre actuelle. Le nouvel établissement est plus assimilé à une proposition complémentaire pour la clientèle qu'à une concurrence frontale avec les établissements de la place du Marché.

Les critères d'évaluation de l'appel à projets lancé en juin 2021 portaient sur :

- Conformité avec le cahier des charges de l'appel d'offres.
- Viabilité économique du projet et fiabilité de l'engagement sur le long terme.
- Cohérence du concept de restauration avec l'esprit du lieu (place du Marché et bâtiment historique) / qualité et originalité du concept proposé.
- Plus-value en termes de développement durable, dans ses composantes environnementale, sociale et économique.
- Faisabilité et cohérence du projet du point de vue de la collaboration avec les artistes veveysans.

A la suite de l'audition, le jury a sélectionné, à l'unanimité, Mme Forster et M. Rohrer avec un dossier qui répondait au plus près à ce que le jury souhaitait pour cet établissement. Leurs points forts étaient leur projection en termes de durabilité et culture.

Le concept mis en place par les lauréats veut offrir un lieu vivant, inclusif et durable, fait de rencontres multigénérationnelles, par une cuisine saine, simple et généreuse dans un esprit de partage convivial.

En plus de mets individuels, ils proposeront de grands plats à partager entre convives. La part belle sera laissée au monde végétal, tout en proposant également des mets de poissons et de viande de la région. Les produits de qualité étant issus du marché et de producteurs locaux, tout en les apprêtant parfois de manières inspirées d'autres pays. Un accent particulier sera mis sur la durabilité et la réduction de l'impact tout au long de la chaîne de production. Les produits seront confectionnés un maximum sur place pour créer un circuit court du producteur au client. Des partenariats soutenant la durabilité pourraient être menés tels que Impact Hub, One Planet Lab, etc. L'obtention du label « fait maison » est également souhaitée. Les choix des exploitants contribuent à la mise en œuvre de la mesure du Plan climat « Encourager les circuits économiques courts auprès de la population ».

L'ambiance intérieure est imaginée sobre et lumineuse, centrée autour d'un comptoir toujours bien garni en pâtisseries. Afin d'animer le lieu, il est souhaité de mettre en place des collaborations artistiques avec des acteurs locaux (CEPV, Festival Images, artistes indépendants, etc.) par des événements associant gastronomie et culture.

3.5 Le descriptif des travaux

Les appels d'offres sont établis avec l'outil eco-Devis disponible auprès de l'association Eco-bau.

<u>CFC 10-11 Travaux préparatoires</u>	CHF	175'000.—
– Démolition, installation de chantier et protections		
<u>CFC 20 Excavation</u>	CHF	145'000.—
– Fouilles, remblayages et évacuations		
<u>CFC 21 Gros œuvre 1</u>	CHF	305'000.—
– Canalisations eaux claires (EC) et eaux usées (EU)		
– Drainage périphérique		
– Introductions des services		
– Fondations en béton		
– Murs de sous-sol en béton ou brique ciment		
– Murs de façades en terre crue (pisé) et crépis		
– Dalles en béton armé et bois		
– Escaliers en béton ou préfabriqués		
<u>CFC 22 Gros œuvre 2</u>	CHF	160'000.—
– Façade en ossature bois isolée et parement métallique		
– Fenêtres en bois (ou bois métal)		
– Protections solaires de type moucharabieh en bois (ou métal)		
– Ferblanteries en zinc titane (ou équivalent)		
– Volet articulé en métal pour bar et comptoir		
– Etanchéité bitumineuse et végétalisation.		
<u>CFC 23 Installations électriques</u>	CHF	201'000.—
– Introduction au bâtiment		
– Alimentation générale des services et de la ventilation		
– Luminaires, appareillages et disjoncteurs.		
– Tuiles photovoltaïques sur toiture		

<u>CFC 24 Installations de chauffage et ventilation</u>	CHF	135'000.—
– Pompe à chaleur air-eau – Récupération de chaleur des chambres froides – Ventilation naturelle par ouvertures en façade – Ventilation mécanique des locaux sanitaires et cuisine		
<u>CFC 25 Installations sanitaires</u>	CHF	109'000.—
– Alimentation principale eau chaude/froide – Agencements des appareils et robinetterie – Adoucisseur d'eau – Dépotoir et déshuileur – Pompe de relevage pour les eaux usées		
<u>CFC 26 Installations de transport</u>	CHF	15'000.—
– Passe-plats de service		
<u>CFC 27 Aménagements intérieurs 1</u>	CHF	85'000.—
– Parois et plafonds en plaques de plâtre – Portes intérieures en bois – Menuiseries intérieures en bois – Armoire penderie ou technique – Mise en passe des portes		
<u>CFC 28 Aménagements intérieurs 2</u>	CHF	55'000.—
– Chape flottante avec distribution de chaleur – Carrelages pour sols et parois des sanitaires et dépôts – Carrelage (ou terrazzo) pour la salle – Panneaux de fibres de bois (ou de liège) – Nettoyages en cours et fin de chantier		
<u>CFC 29 Honoraires</u>	CHF	377'000.—
– Honoraires architectes CHF 280'000.— – Honoraires ingénieur civil CHF 26'000.— – Honoraires ingénieur électricien CHF 32'600.— – Honoraires ingénieur CVS CHF 27'700.— – Honoraires spécialistes CHF 10'700.—		
<u>CFC 3 Equipements d'exploitation</u>	CHF	275'000.—
<u>CFC 5 Frais secondaires et divers et imprévus (8%)</u>	CHF	170'000.—
– Frais et débours – Réserve environ 8%.		
<u>CFC 9 Ameublement</u>	CHF	43'000.—
– Mobilier pour tables et chaises – Parasols des terrasses.		

4. COÛTS DES TRAVAUX

4.1 Répartition du coût par parties du projet

Rénovation du Poids du foin	CHF	1'100'000.—
Transformation pour un café-restaurant	CHF	550'000.—
Reconstruction des toilettes publiques	CHF	200'000.—
Reconstruction de la sous-station Romande Energie	CHF	400'000.—
Total des travaux	CHF	2'250'000.—

L'accord trouvé sur le loyer avec le futur exploitant permet de couvrir l'investissement propre au café-restaurant .

Part du coût des travaux à couvrir par le loyer TTC :	CHF	550'000.—
Part du coût des travaux non couverte par le loyer TTC :	CHF	1'700'000.—

4.2 Coût des travaux par CFC

Le calcul du coût des travaux est basé sur le devis général (+/- 10%) établi par le bureau d'architectes. Les appels d'offres sont en cours de rédaction et leur retour a été planifié à février 2023 pour la raison suivante :

Compte tenu de la situation mondiale, les prix du marché ont subi des hausses de 10 à 15%. Ces derniers mois, les architectes ont pu observer une contraction de 2 à 3%, ce qui laisse à penser que cette tendance pourrait s'établir et retrouver des prix plus proches de 2021. Ainsi, le fait de décaler les appels d'offres au 1^{er} trimestre 2023 permettra de les envoyer au plus proche des dates de réalisation, afin d'obtenir les prix réels du marché et éviter des indexations sujettes à conflits (par exemple décalage de six mois entre les prix des offres et la réalisation effective).

1. Travaux préparatoires

CFC 10-11	Préparation du terrain, installations de chantier	CHF	175'000.—
-----------	---	-----	-----------

2. Bâtiment

CFC 20	Excavation	CHF	145'000.—
CFC 21	Gros œuvre 1	CHF	305'000.—
CFC 22	Gros œuvre 2	CHF	160'000.—
CFC 23	Installations électriques	CHF	201'000.—
CFC 24	Installations de chauffage et ventilation	CHF	135'000.—
CFC 25	Installations sanitaires	CHF	109'000.—
CFC 26	Installations de transport	CHF	15'000.—
CFC 27	Aménagements intérieurs 1	CHF	85'000.—
CFC 28	Aménagement intérieurs 2	CHF	55'000.—
CFC 29	Honoraires	CHF	377'000.—
CFC 3	Equipements d'exploitation	CHF	275'000.—
CFC 4	Aménagements extérieurs (crédit place du Marché)	CHF	0.—
CFC 5	Frais secondaires et divers et imprévus (8%)	CHF	170'000.—
CFC 9	Ameublement	CHF	43'000.—
TOTAL		CHF	2'250'000.—

5. ASPECTS ÉNERGÉTIQUES ET DURABLES

Le projet a pour but de donner des réponses appropriées aux enjeux tels que formulés par le Plan climat au chapitre 6.4 Vision, enjeux, indicateurs et mesures par thématique - niveau administration communale. Le projet concentre à petite échelle un grand nombre d'enjeux en matière de rénovation de notre patrimoine immobilier :

- Réduire et minimiser les besoins en énergie (chaleur/froid/électricité) des bâtiments existants et à construire.
- Augmenter la part de production et de consommation d'énergie (chaleur/froid/électricité) renouvelable et locale des bâtiments.
- Réduire et minimiser la consommation d'énergie grise liée à l'utilisation des matériaux de construction.
- Augmenter la résilience et l'adaptation des constructions aux effets liés aux changements climatiques.

Des réponses aux enjeux sont aussi données par le type d'exploitation du futur établissement. Les exploitants s'engagent pour un établissement de proximité favorisant les produits régionaux et ainsi encourager les circuits économiques courts auprès de la population.

5.1 Enveloppe du bâtiment

Selon les projections du bilan thermique après rénovation les besoins en chaleur pour le chauffage (71.5 kWh/m^2) seront de 30% inférieurs aux valeurs limites légales (102.3 kWh/m^2) du bâtiment. La classe énergétique de l'enveloppe sera de note B contre la note G aujourd'hui, ce qui reste remarquable pour un bâtiment à forte contrainte patrimoniale. Les matériaux d'isolation, principalement en laine minérale, pour l'isolation intérieure ont été sélectionnés, selon les critères de performance thermique et d'énergie grise.

Mesure du Plan climat : É.A.2 (p207).

5.2 Production de chaleur

L'analyse des différents vecteurs énergétiques envisagés (PAC air-eau, PAC géothermique, poêle à bois ou pellet) a permis de confirmer que la PAC air-eau est la plus appropriée. Elle reste plus avantageuse en termes de coût d'investissement et d'entretien.

La PAC air-eau fournira la chaleur nécessaire pour chauffer les locaux par un système de chauffage au sol. Elle permettra également de chauffer l'air pulsé par l'installation de ventilation de cuisine et de chauffer l'eau chaude sanitaire nécessaire à l'exploitation. En complément, la chaleur produite par les compresseurs des chambres froides sera récupérée pour la préproduction de l'eau chaude sanitaire. Ce choix technique permettra également d'optimiser l'autoconsommation de l'électricité produite sur site par la toiture solaire.

Mesure du Plan climat : É.A.22 (p208).

5.3 Production d'électricité renouvelable

La ville de Vevey produit actuellement un peu plus de 2,4% de la consommation d'électricité de son territoire par du photovoltaïque. Chaque opportunité est à saisir, afin de promouvoir la construction d'installations photovoltaïques, que ce soit autant par l'incitation financière via son Fonds d'encouragement et par la sensibilisation des privés, que par son devoir d'exemplarité en tant que propriétaire de bâtiments. L'utilisation de tuiles solaires permettrait de faire de ce projet un exemple et un cas pilote pour notre territoire en alliant des objectifs énergétiques ambitieux avec des contraintes architecturales importantes.

Installations photovoltaïques en toiture (tuiles solaires)

Nos recherches ont porté sur des tuiles solaires intégrées sur les deux pans. Un nouveau produit sur le marché, de type ardoisé mat, offre, à notre avis, la meilleure réponse à un remplacement de tuiles existantes, à contrario de panneaux photovoltaïques moins bien incorporés. A noter qu'un exemple de ce type de tuiles solaires a été réalisé récemment sur la toiture de l'annexe d'un des bâtiments à l'entrée de la propriété du Château d'Hauteville.

Production attendue de l'installation photovoltaïque avec tuiles solaires :

1. Les deux pans de la toiture permettraient la pose de 89 m² de tuiles solaires, ce qui représente une puissance installée de 11.15 kWc. A titre de comparaison, la pose de panneaux standards permettrait de disposer d'une puissance d'environ 16 kWc.
2. En prenant en compte l'orientation des deux pans de toitures, l'ensoleillement de Vevey et les ombrages proches, on peut s'attendre à une production annuelle estimée à 11'800 kWh.
3. La consommation totale annuelle attendue d'électricité de l'établissement est d'environ 14'000 kWh (valeur normée).
4. Vu le rapport production/consommation, on peut s'attendre à autoconsommer 40% de la production d'électricité.
5. L'installation solaire photovoltaïque permettrait donc de couvrir 30% des besoins totaux du bâtiment en électricité.
6. Si l'on rapporte cette production à la consommation spécifique pour les besoins de chauffage du bâtiment via une PAC (consommation de 5'000 kWh-élec), la production solaire permettrait de couvrir l'équivalent de 20% des besoins d'électricité pour le chauffage.

Mesure du Plan climat : É.A.25. / É.A.4.

5.4 Concept de ventilation naturelle

A contrario d'une partie du sous-sol et de l'annexe qui seront équipés d'une ventilation mécanique pour le renouvellement de l'air, celui du pavillon repose sur une ventilation naturelle.

Les études liées à ce concept de ventilation ont été faites par l'ingénieur thermicien en charge du projet. Par une simulation des vents dominants calculés sur une année au Bois d'Amour, on peut résumer les conclusions des études de la façon suivante :

Le pavillon se situe dans une zone urbaine relativement dégagée, notamment sur la partie sud. Il y a relativement peu d'ombres portées par des objets proches (hors végétation), ni abrité du vent. Le périmètre est en revanche couvert d'une part importante d'arbres. Il y a donc moins la présence d'un îlot chaud (augmentation de la température ambiante par une forte absorption solaire des revêtements de sol et de façade).

Le vent est un élément moteur important de la ventilation naturelle. Sa connaissance est donc fondamentale pour l'étude de la disposition des ouvertures. En analysant les relevés des régimes des vents de la station météorologique de Pully, la direction des vents dominants est principalement du nord-est / sud-ouest.

Dans le cas de la ventilation du restaurant, une ouverture sur la façade nord et sud permettra de profiter pleinement de la puissance des vents dominants. En complément, une ouverture dans la partie supérieure du bâtiment permettra de bénéficier de l'effet thermique dû à la différence de hauteur entre l'entrée et la sortie d'air. Cet effet sera particulièrement favorable durant les nuits où la vitesse du vent sera réduite.

Mesure du Plan climat : É.A.2.

5.5 Matériaux

Mur de façade en terre crue (pisé)

« Pour l'annexe, l'envie de travailler avec un matériau brut et naturel en contraste au langage subtil et relativement précieux utilisé pour le pavillon a conduit le projet à s'orienter vers une structure en pisé apparent sur trois de ses façades (50 m²) en lien avec le Bois d'Amour ».

Le pisé consiste à bâtir des murs en terre crue, que l'on dresse et compacte par blocs successifs entre deux panneaux de coffrage appelés « banches ». Cette technique millénaire s'adapte à toutes les formes architecturales, tant modernes que traditionnelles. Pisé vient du vocable latin « pinsare » qui signifie battre, piler, tasser.

Le pisé utilise des terres disponibles localement. La matière première provient généralement du site de construction. L'inertie du matériau permet le stockage puis la restitution de la chaleur. Sa densité, très élevée, peut être comparée à du béton léger. En ce qui concerne la durabilité du matériau en pisé et plus spécifiquement des risques d'érosion des murs, une assise en béton armé et une protection mécanique pour l'acrotère seront réalisées, de même que des renvois d'eau en pierre et terre cuites à intervalle régulier ou encore l'enduisage de la façade par de fines couches de mortier. A noter, qu'un échantillon grandeur nature sera réalisé avant les travaux, afin de définir les caractéristiques définitives de durabilité et d'esthétisme.

Mesure du Plan climat : É.A.2.

Toiture végétalisée

La toiture de l'annexe du Poids du foin sera végétalisée de manière extensive par une sélection de graminées, herbacées et sédums.

Mesure du Plan climat : R.A.18 (p242)

6. MARCHÉS PUBLICS

En respect de la législation, les appels d'offres seront conformes aux dispositions de la Loi sur les marchés publics (LMP-VD) et de son règlement d'application (RMP-VD).

7. PROCÉDURE D'AUTORISATION

La demande d'autorisation de construire a été déposée en juin 2022. La mise à l'enquête publique n'a suscité aucune opposition. Le permis de construire a été délivré en janvier 2023, après réception de la synthèse de la centrale des autorisations en matière de construction (CAMAC).

8. CALENDRIER

Les travaux du Poids du foin pourront être engagés au mois de mai 2023 pour une mise en service de l'établissement prévue au printemps 2024.

Obtention du permis de construire.....	janvier 2023
Dépôt préavis de demande de crédit d'ouvrage	février 2023
Décision du Conseil communal	mars 2023
Ouverture du chantier.....	mai 2023
Fin du chantier	mai 2024
Mise en exploitation.....	mai 2024

9. ASPECTS FINANCIERS

9.1 Plan des investissements

Cet objet est intégré au nouveau plan des investissements de la législature 2021-2026, sous chapitre objet à engager, N°88 pour un montant estimé à CHF/TTC 2'250'000.—.

9.2 Financement

En vertu de l'article 44 du règlement de la Municipalité, un compte d'attente de CHF 200'000.— au bilan de la Ville a permis de couvrir les frais du dossier. Une somme de CHF 160'000.— a été nécessaire jusqu'au présent dépôt de demande de crédit d'ouvrage.

9.3 Subventions

Enveloppe et production de chaleur

Pour l'amélioration de l'isolation thermique du bâtiment et du remplacement de la production de chauffage (PAC air-eau), on peut espérer une aide financière de CHF 17'500.— par le programme bâtiment et CHF 4'300.— par le FEDD.

Production d'électricité

Pour les tuiles solaires, on peut espérer une aide financière de la Confédération (rétribution unique) de CHF 5'000.— (385 CHF base intégrée + 11.15 kWc x 420 CHF) et par le FEDD de CHF 3'800.— (75 % de la RU).

Ces subventions sont conditionnées à l'établissement d'un rapport CECB+.

Le total des subventions est estimé à CHF 30'600.—

9.4 Bail à loyer

Le bail à loyer qui a pu être conclu porte sur une durée de 10 ans renouvelable de 5 ans en 5 ans avec un délai de résiliation de 12 mois. Il est calculé sur un pourcentage de 4,5% du chiffre d'affaires, au lieu du 5% pratiqué, compte tenu de l'obligation de collaborer avec les milieux culturels. Un loyer minimum de CHF 3'000.— sera perçu. Toutefois, il est prévu une réduction du loyer minimum de CHF 300.— durant les deux premières années, afin de leur permettre une marge de trésorerie durant la période charnière du début d'exploitation.

9.5 Charges financières

Dans le but de mieux évaluer la totalité des charges annuelles futures découlant d'un investissement, il y a lieu de tenir compte d'un montant comprenant à la fois l'amortissement et les intérêts.

L'annuité constante, déterminée sur la base d'un intérêt calculatoire de 3% et d'une durée d'amortissement de 30 ans, s'élève, à titre indicatif, à CHF 114'793.—, soit :

CHF 39'793.— pour les intérêts ;
CHF 75'000.— pour l'amortissement.

9.6 Amortissement

Nous proposons d'amortir le crédit de CHF 2'250'000.— demandé par le présent préavis par un amortissement annuel linéaire pendant 30 ans.

10. CONCLUSIONS

En conclusion, nous vous prions, Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir prendre les décisions suivantes :

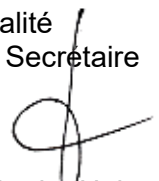
LE CONSEIL COMMUNAL DE VEVEY

- VU** le préavis N° 06/2023 du 16 janvier 2023, concernant la « Demande d'un crédit d'ouvrage de CHF 2'250'000.— pour la rénovation / transformation du Poids du foin, reconstruction des toilettes publiques et de la sous-station électrique nord de la place du Marché » ;
- VU** le rapport de la commission chargée d'étudier cet objet, qui a été porté à l'ordre du jour ;
- VU** que les subventions viendront en diminution du crédit accordé.

d é c i d e

1. d'accorder à la Municipalité un crédit de CHF 2'250'000.— pour financer la rénovation / transformation du Poids du foin, reconstruction des toilettes publiques et de la sous-station électrique nord de la place du Marché ;
2. de financer cette dépense par la trésorerie courante et dans le cadre du plafond d'endettement fixé pour la législature 2021-2026, par prélèvement sur le compte du bilan « Dépenses d'investissements » ;
3. d'amortir le crédit demandé pendant 30 ans selon les règles établies par le MCH2.

Au nom de la Municipalité
le Syndic le Secrétaire

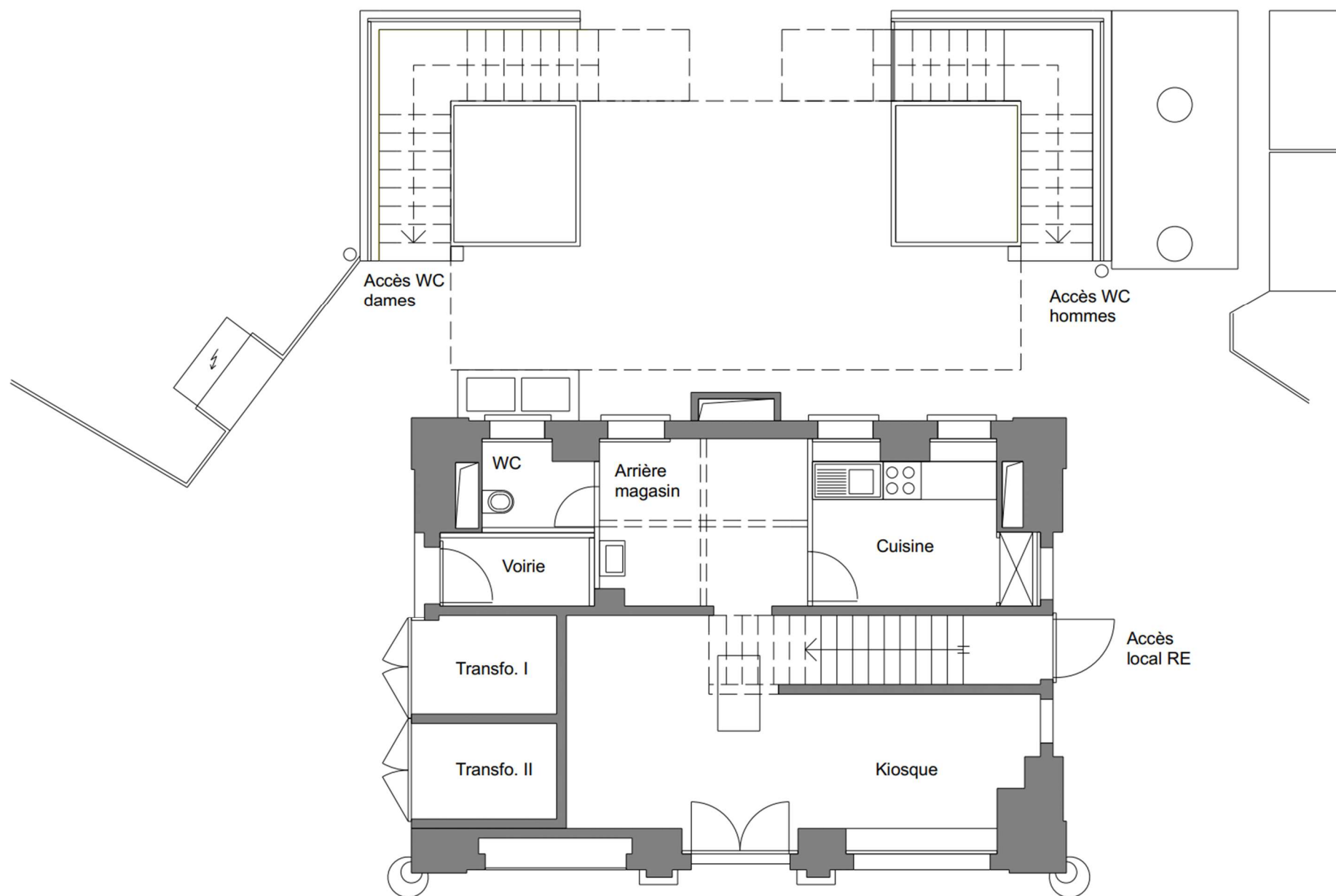


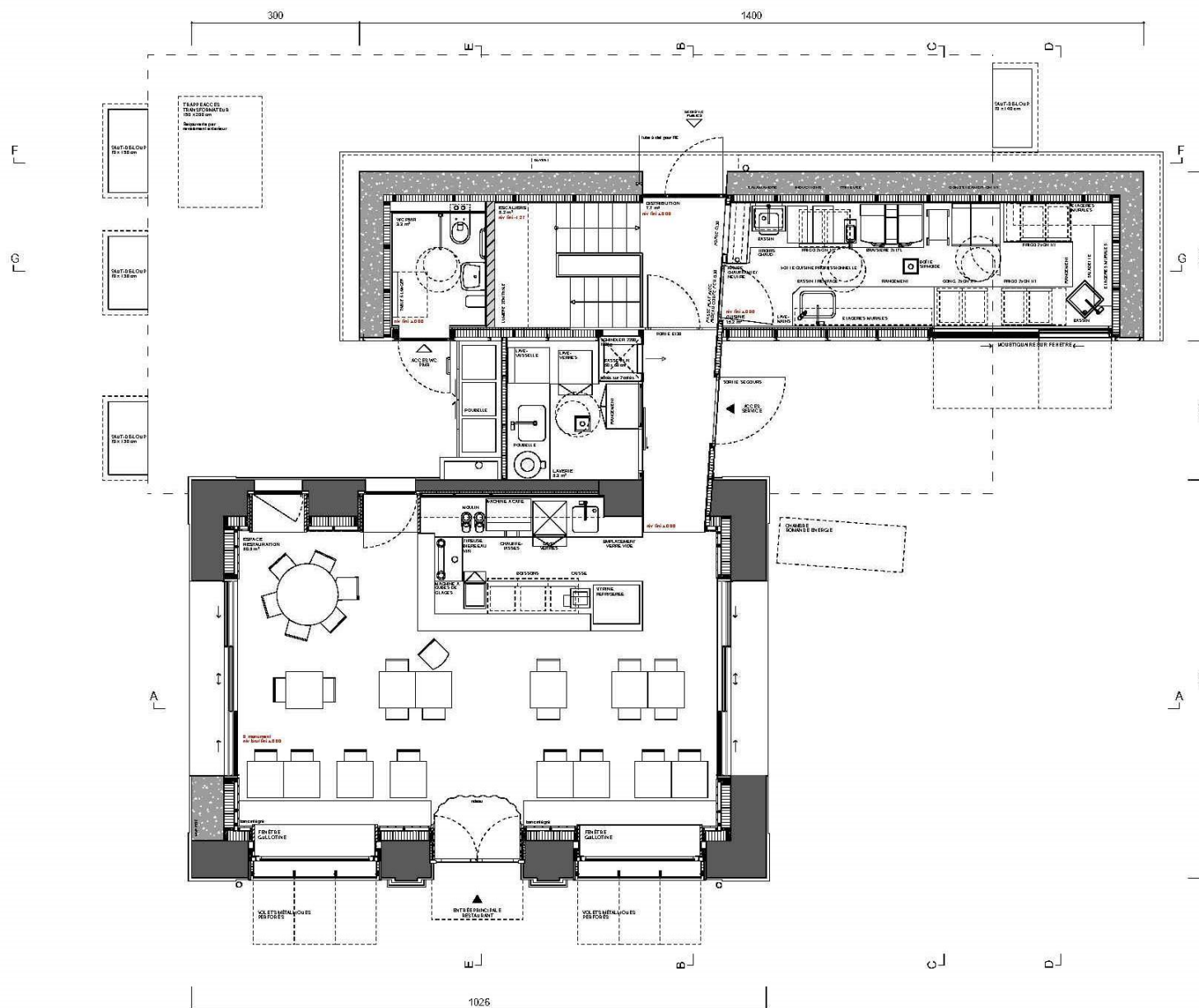
Yvan Luccarini Grégoire Halter

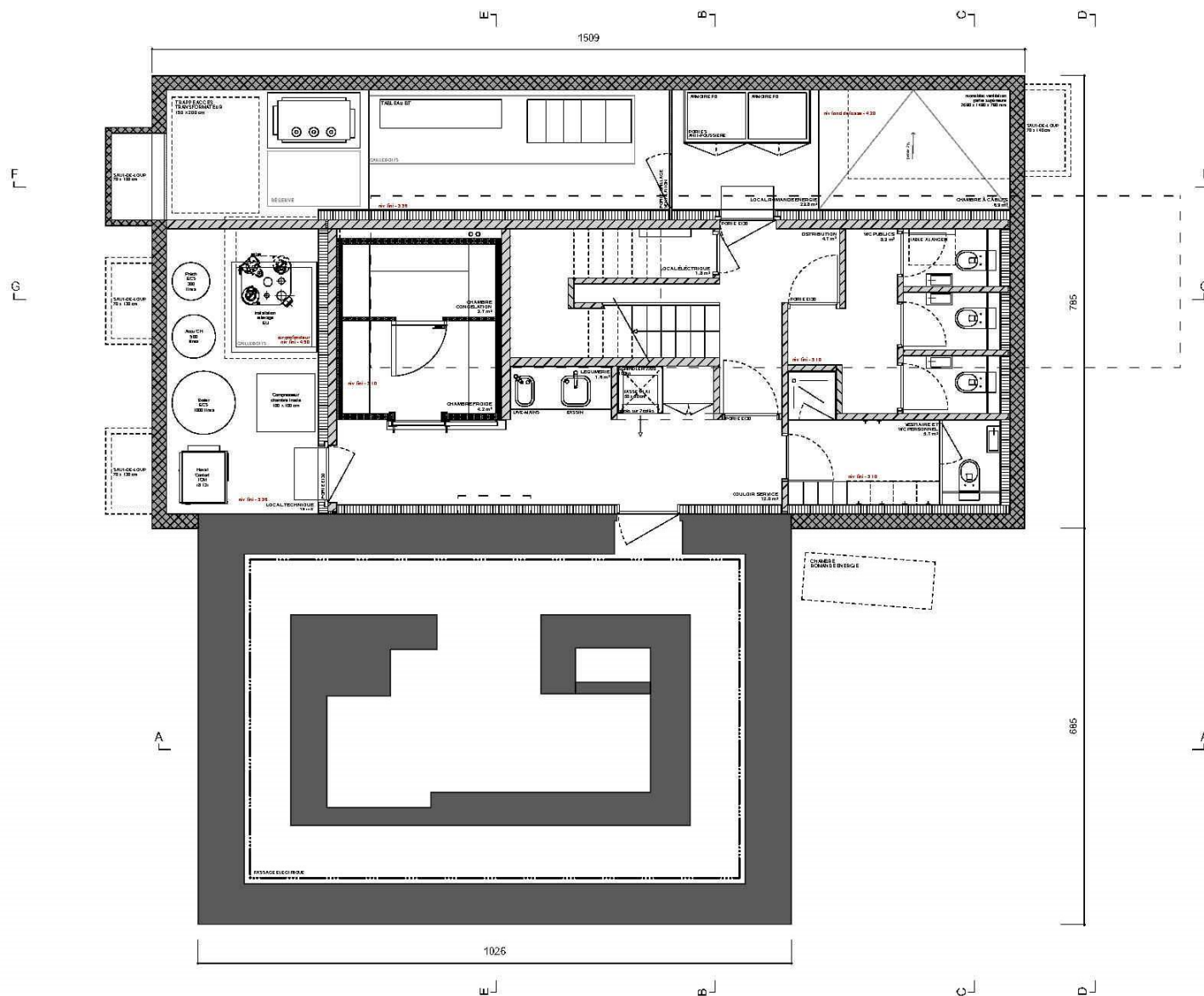
Municipal délégué : M. Pascal Molliat

Annexes :

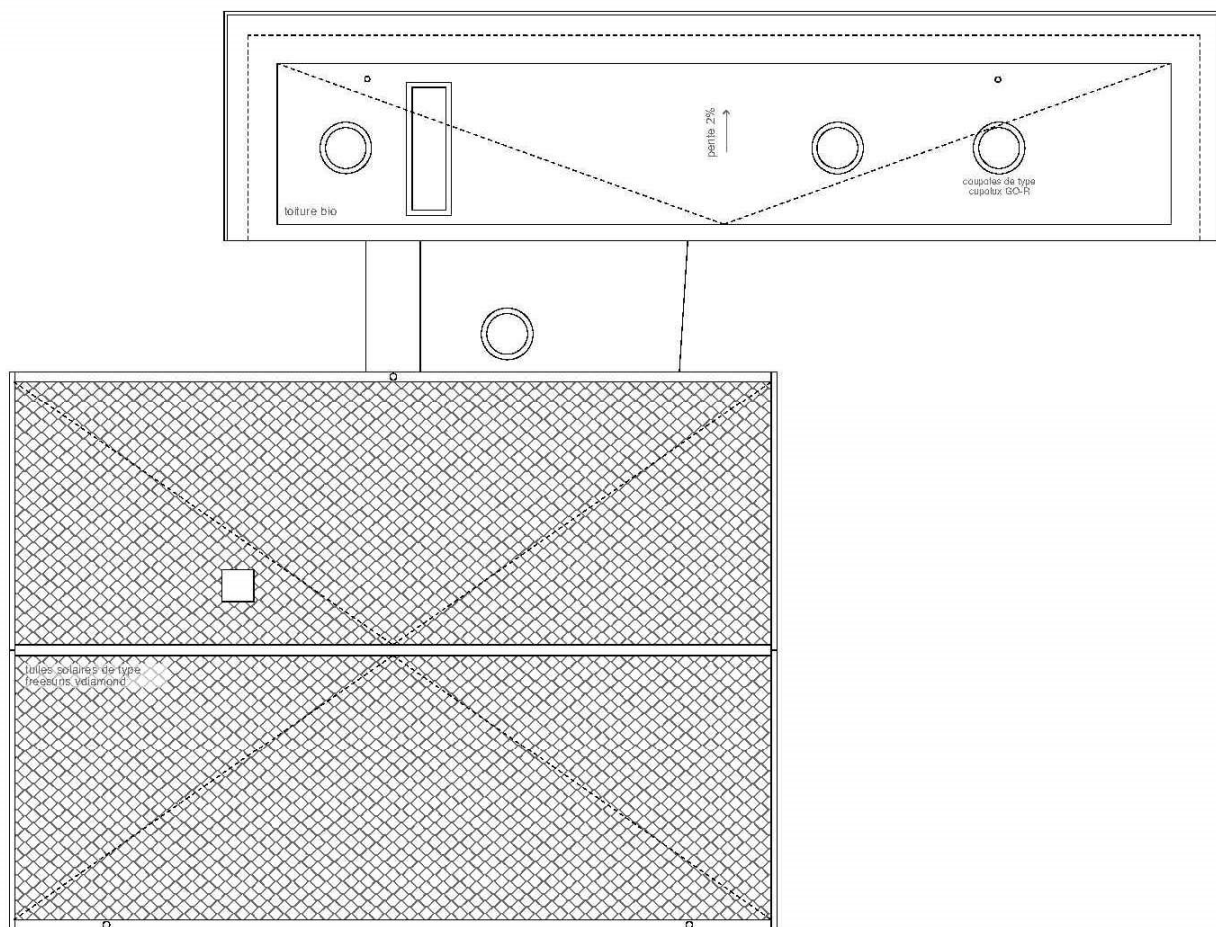
- Plans
- Illustrations 3D
- Photos de l'existant
- Extrait du dossier lauréat des exploitants



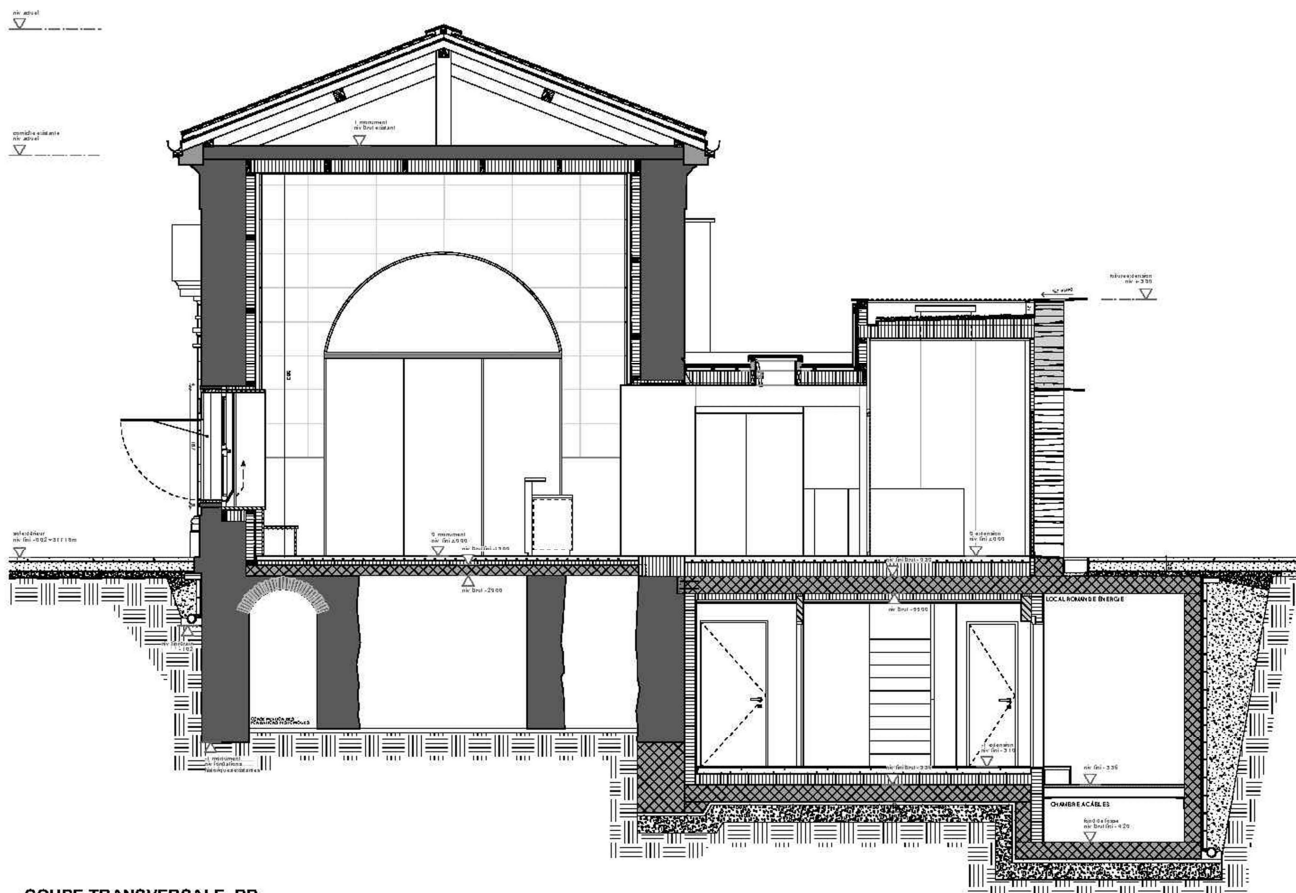
[illegible]



nomad maître d'ouvrage - architecte	Étape : PLAN SOUS-SOL phase : PE - PROVISOIRE EXECUTION numéro : 1209.22 échelle : (02)_PE_20_DETAILS nom du architecte : nomad architectes	n° plan : 024_PE_20_P_55_A projet : 024_P010 du lot 1800 Vevey adresse : Case postale 1800 Vevey propriétaire : Propriété de la ville de Vevey date : 14/11/21	SS A
	nomad architectes SA - rue du Sampson 40 / case postale 1800 Vevey - 1411 21 1022 57 57 - vevey@nomadarchitectes.ch		



Titre		n° plan		024_PE_20_P_TOIT_A		TOIT		A	
Phase		FE - PROVISIORE EXECUTION		projet		024_P02 du toit		1800 Vevey	
Dessiné		13/09/22		024_PE_20		Projet de la ville de Vevey		Propriété de la ville de Vevey	
Échelle		024_PE_20 DETAILS		norma architectes vaud sàrl		141 21 1022 57 57		www.nomadarchitectes.ch	
nomad		maître d'œuvre - architectes							



COUPE TRANSVERSALE_BB

 nomad marie gilles - architectes	libra		COUPE TRANSVERSALE		n° plan	024_PE_50_C_BB_A	BB	A
	phase	PE - PROVISOIRE EXECUTION	projet	024_poids du sol				
	échelle	1:50	Grande Place 1800 Vévay					
	déla	23.11.22	Parcelle n°830, plan n°01					
	l'ichar	024_PE_20_020	Propriété de la villa de Vévay					
nomad architects vaud sàrl - rue du Sampion 40 / cp 775 / 1500 Vévay - t+41 282 57 57 - vevey@nomadarchitectes.ch								



ELEVATION_SUD

 marie gillet - architectes	titre	ELEVATION SUD	n° plan	024_PE_00_E_S_A		
	phase	PE - PROVOISIRE EXECUTION	projet	024_posider du lot		
	échelle	1:60		Grande Place 25, 1800 Vevy		S
	date	23.11.22		Parcelle n°830, plan n°001		A
	nomad	024_PE_00_20_0105		Propriété de la ville de Vevy		
	nomad architectes vaud slzt_rue du Simpson 40 / cp 775 / 1500 Vevy - la ville 21 922 57 57 - vevey@nomadarchitectes.ch					

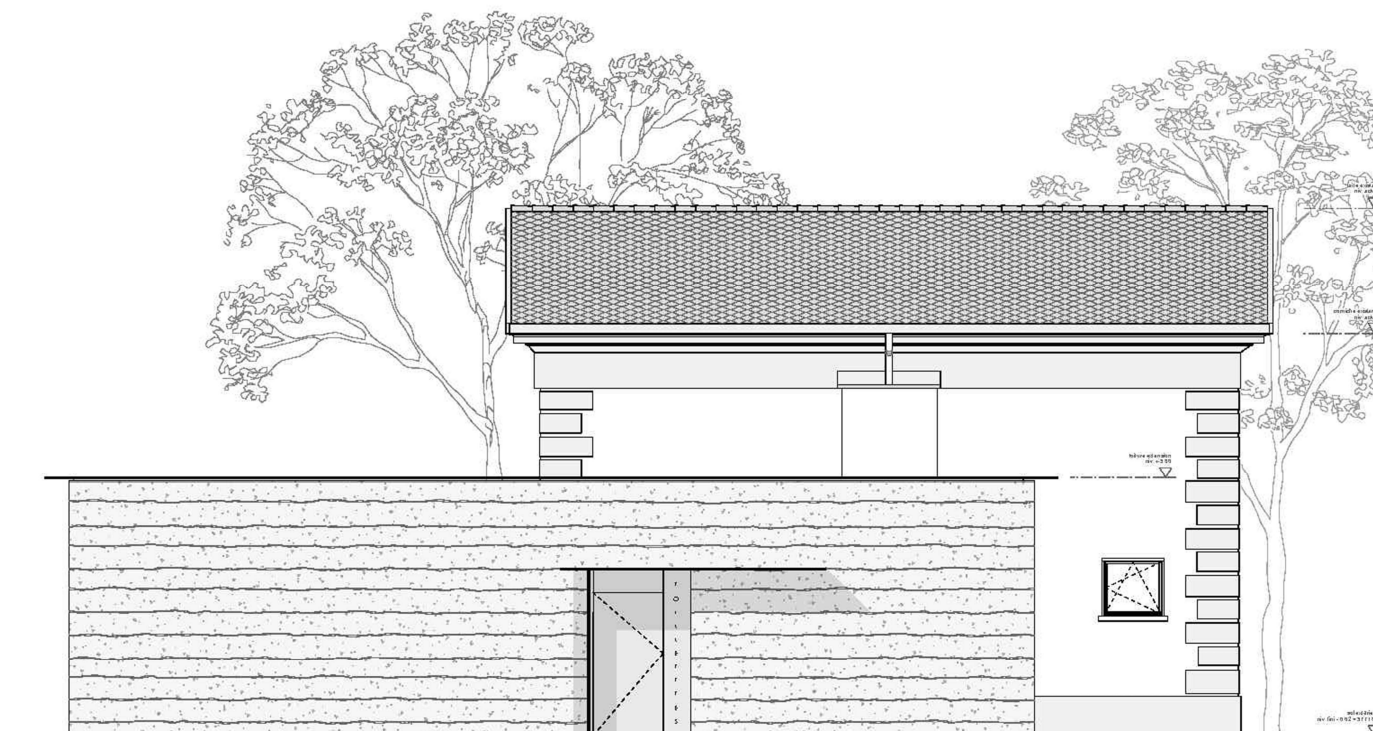


ELEVATION_EST

 nomad morie gîtes - arènes	litra	ELEVATION EST	n° plan	024_PE_50_E_E_A	E	A
	phasa	PE - PROVISORIS EXECUTION	projet	024_golds de loin		
	échelle	1:50		Granda Placa 25, 1800 Vavay		
	date	23.11.22		Parcela n°830, plan n°001		
	líchir	024_PE_20_DETAILS		Proprietà de la villa de Vavay		
nomad.architectes.vaud.srl rue du Sampson 40 ch 7751 / 1800 Vavay +41 21 922 57 57 - vavay@nomad.architectes.ch						



 morris gélstein - architectes	titre	ELEVATION OUEST	n° plan	024_PE_50_E_O_A	O	A
	phase	P.E - PROVISIOIRE	EXECUTION	projet		
	chiffre	2311.22	024_poids du toit			
	nomad	024_PE_50_DETAILS	Grande Paroisse 2018, 1800 vévay Paroisse n°130, plan 001 Propriété de la villa de Vévay			
	nomad architectes vaud sa / rue du Samon 40 / ce 775 / 1800 Vévay 1 +41 21 922 57 57 - vevay@nomad.ch					



ELEVATION_NORD

nomad marie gétaz - architectes	titre	ELEVATION NORD	n° plan	024_PE_50_E_N_A	N	A
	phase	PE - PROVISOIRE EXECUTION	projet	024_poids du toit		
	échelle	1:50		Grande Place 25, 1800 Vevey		
	date	23.11.22		Parcelle n°130, plan n°001		
	fichier	024_PE_20_DETAILS		Propriété de la ville de Vevey		
	nomad architectes vaud sarl - rue du Simplicien 40 / cp 775 / 1800 Vevey - t +41 21 922 57 57 - vevey@nomadarchitectes.ch					









LE CAFÉ DU BOIS D'AMOUR

Diversité locale · Labo écologique · Collaborations · Esprit kiosque

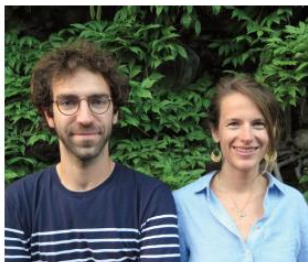
Un lieu vivant, inclusif et durable

Le Bois d'Amour, au cœur de la vie veveysanne, est un point de **rencontres**. Nous souhaitons préserver cette vocation pour créer un lieu **multigénérationnel** où tout un chacun se sent bien, accueilli dans la bonne humeur, que ce soit pour boire un café en lisant la presse, pour la pause de midi ou pour partager un grand plat entre amis le soir autour d'un verre...

Nous proposons une carte saine, de produits essentiellement locaux, dynamisée par quelques **escapades dans la cuisine des différentes communautés veveysannes**. Tout au long de l'année, nous mettrons en relation cuisine et culture par le biais de collaborations avec divers acteurs et institutions de la région.

Un accent particulier sera mis sur la durabilité et la réduction de notre impact tout au long de la chaîne de production. Et pour le faire, nous souhaitons nous entourer et nous inspirer de spécialistes afin de créer un **établissement de restauration Eco-lab**.

Duo polyvalent et épicurieux



Amis de longue date ayant grandi à Vevey et alentours, Valentine Forster et Mathieu Rohrer s'associent pour former un duo engagé et créatif. Autant impliqués dans le monde de la restauration que dans le milieu culturel, ils possèdent toutes les compétences nécessaires à la gestion d'un café-restaurant, et surtout celles pour animer un tel lieu dans cette ville dont ils sont intimement liés.

En plus d'un CFC en cuisine et d'un bachelors à l'École Hôtelière de Lausanne, **Valentine** gère actuellement les finances et l'administration de cinq établissements à Fribourg. Parallèlement depuis une année, elle voyage en « slow travel » pour découvrir de nouvelles cultures et gastronomies locales. Issue d'une famille de vignerons de Chardonne, elle valorise le travail des artisans et aime cuisiner des produits locaux et de qualité.

Mathieu a toujours eu un pied dans la culture et dans la restauration. Après des études en design à l'ECAL et quelques années de travail en freelance, il passe une patente de cafetier restaurateur pour se consacrer à une autre passion : le café. Il co-ouvre en 2014 le Culture Café, premier coffee-shop lausannois. En 2019, pendant la FeVi, il était également gérant du Caveau des Fourmis. Il travaille actuellement pour le torréfacteur artisanal lausannois The Coffee Society. Il est également ancré dans la vie culturelle locale comme musicien au sein de l'association veveysanne AFM et possède un bon réseau dans le milieu musical et visuel.

Les deux associés seront les principaux visages des lieux, travaillant de manière polyvalente aux différents postes. Ils créeront une atmosphère de travail et de vie agréable pour leurs collaborateurs et leurs clients.

Au menu : Diversité veveysanne

Nous aimons Vevey pour sa diversité culturelle que l'on peut particulièrement expérimenter également lors du marché. Nous souhaitons mettre en avant cette richesse en proposant une cuisine puisant son inspiration à la fois dans le terroir local et dans les traditions des différentes communautés veveysannes.

Une cuisine du marché et de partage

Nous souhaitons offrir une cuisine saine, simple et généreuse dans un **esprit de partage convivial**. En plus de mets individuels, nous proposerons de grands plats à partager entre convives. La part belle sera laissée au monde végétal, tout en proposant également des mets de poissons et de viande de notre région. La carte sera centrée autour de produits de qualité issus du marché et des producteurs locaux, tout en les apprêtant parfois de manières inspirées d'autres pays, tels que des légumes à l'huile, ou préparés en pickles.

Calendrier culinaire

Nous rythmerons l'année par un calendrier culinaire afin de créer des moments de découvertes et de **rencontres entre gastronomie et culture**. L'idée est de tisser des liens entre mets issus de certaines communautés et un aspect artistique, au rythme des saisons. Par exemple : un automne "Italie du Nord" avec son rendez-vous autour du fameux risotto préparé directement dans une meule de parmesan. Pour l'occasion, nous inviterons chef et producteurs spécialisés pour présenter leurs produits et un musicien faisant de la musique typique.



Quelques idées à la carte

Matin

Tartines du boulanger et confitures maison
Viennoiseries artisanales

Petites faims à toutes heures

Croques et quiches maison
Soupes et gaspachos du marché
Pâtés vaudois (viande ou végétal)
Pickles maison
Bocaux, tapenades
Rillettes locales

Toujours sur le comptoir

Choix de pâtisseries maison
Cakes à la pesée

Boissons : Équivalents locaux ou maison des sodas classiques / Jus de fruits du marché et de producteurs locaux / Vins de la région et bières artisanales / Cafés de spécialité et thés en vrac.

Midi

- Les formules du marché : Salade ou soupe de saison + Malakoff ou Poisson fumé du lac ou Quiches ou Croques ou Pâté vaudois, etc.
- Plat du jour végétal et non-végétal

Le soir : les grands plats à partager

Légumes grillés
Risotto et polenta
Pommes de terres au four
Gratins divers et variés
Saladiers du marché
Planchettes gourmandes

Le samedi : Brunch du marché

Fait maison

Parce que nous aimons cuisiner et que nous cherchons à créer un circuit court du producteur au client, nous confectionnerons sur place le maximum de produits : Confitures, pâtisseries, sauces, limonades, thés froids etc. Dans cette esprit, nous ferons les démarches pour l'obtention du label « Fait Maison ».

Les prix seront accessibles à toutes les bourses (café : 3,50 / croque + salade 13.- / Plat du jour 18.-).

Labo écologique

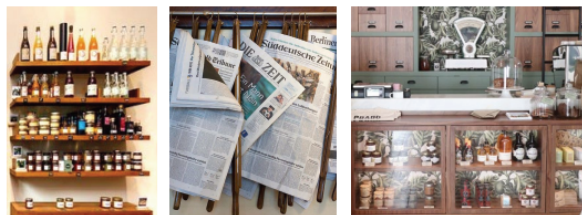
La durabilité est un point qui nous tient particulièrement à coeur et que nous voyons comme un challenge stimulant. Nous souhaitons mettre à profit les deux années avant l'ouverture pour analyser et optimiser l'ensemble de la chaîne de production afin de réduire notre impact au maximum, en explorant les aspects suivants :

- Choix de produits (de saison, locaux, limiter les origines animales, en vrac, etc)
- Circuits courts et cycles vertueux
- Optimisation des produits utilisés, viser le zéro perte, valoriser les déchets inévitables
- Choix de la vaisselle et du mobilier : production locale, matériaux, réparabilité
- Alternatives low-tech aux méthodes traditionnelles
- Méthodes de cuisson et de conservation peu énergivores
- Produits de nettoyage et d'entretien

Dans un esprit scientifique et avec l'idée de partage de méthodes de production durables, nous aimerions travailler comme un « laboratoire écologique de la restauration ». Afin de nous baser sur des connaissances solides, nous imaginons des **partenariats avec des organismes soutenant les projets qui font de la durabilité une priorité**, tels que Impact Hub, One Planet Lab, ou des programmes d'encouragement pour le développement durable de la Confédération.

L'esprit kiosque

Afin de préserver l'esprit des lieux et d'apporter un complément à l'offre de restauration, nous proposerons un petit espace épicerie-kiosque. Sur une étagère ou à l'avant du comptoir, nous proposerons une sélection des produits maison et d'artisans (café, sucreries artisanales, confitures, bocaux, etc.) et quelques magazines choisis.



Collaborations artistiques & culinaires

Afin d'animer le lieu, nous souhaitons mettre en place des collaborations artistiques avec des acteurs locaux ayant comme fil rouge le thème inépuisable de l'alimentation : expos photos, sculptures en extérieur, projections de films et documentaires.

Nous organiserons des événements culturels au rythme du calendrier culinaire, tels que des expositions temporaires, ateliers, discussions ou concerts, autour du produit ou de la région mise en avant. Pour ces projets, nous désirons faire des collaborations avec des acteurs comme le CEPV, le Festival Images, Pictobello ou avec des artistes indépendants. Nous pensons également à la maison d'édition Hélice Hélas, la troupe des Trois Petits Points ou encore à l'association Vibiscum.

Des collections de vaisselle spécifiques pourront être conçues en collaboration avec le CEPV et les étudiants en céramique.

Ambiance

Bonne humeur & bienveillance. Nous imaginons des ambiances extérieure et intérieure contrastées. La terrasse sera conviviale, festive et colorée, dans un esprit guinguette urbaine, alors que nous voyons l'intérieur comme un îlot de calme, sobre et lumineux, centré autour d'un comptoir toujours bien garni en pâtisseries. Mobilier en bois et verdure y seront à l'honneur.



Quelques propositions à discuter :

- Installation de bacs à herbes aromatiques à l'extérieur : L'idée de ces bacs urbains est d'apporter cet esprit de production de nos denrées en ville. L'idée est d'organiser la semence des graines avec une école, d'y installer de petites ardoises à but décoratif et instructif, et d'utiliser la récolte pour aromatiser des boissons offertes lors d'un événement, par exemple.
- Construction d'une petite scène/estrade démontable à l'extérieur pour la tenue des concerts, projections et spectacles.
- Création d'une mezzanine au dessus du comptoir-bar afin d'augmenter la capacité intérieure.