

Commune de Neyruz

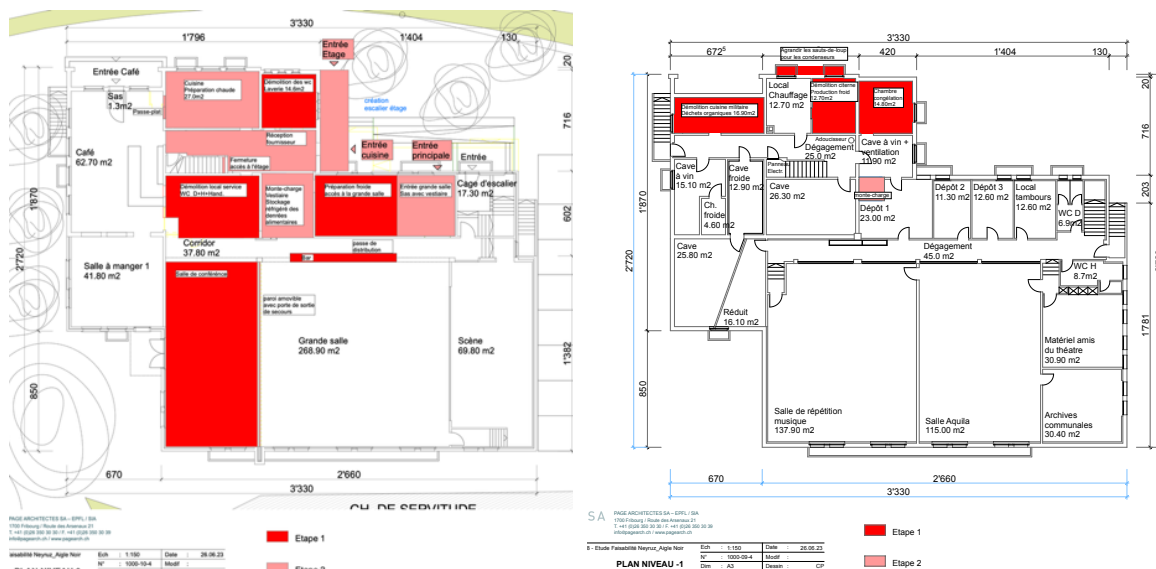
Etudes relatives à la valorisation du bâtiment de l'Aigle Noir

Route de Fribourg 2, 1740 Neyruz

EXPLICATIF RELATIF A L'EVOLUTION DES ESTIMATIONS DES COUTS

L'évolution des coûts s'explique d'une part par le fait qu'il s'agit d'un projet d'assainissement / transformation d'un bâtiment ancien, composé de différents corps de bâtiment d'époque successive et dont les installations techniques sont vétustes ; et d'autre part par le fait qu'initialement l'objectif était de définir si il était possible de ne prévoir, dans une première étape, un investissement limité à 1 million de franc. Il n'a jamais été question de permettre un assainissement complet du rez et du sous-sol du bâtiment pour ce montant.

La 1ère approche des coûts du 5 juillet 2023 relative à l'assainissement partiel du rez, et du sous-sol, d'un montant de CHF 1'615'000.- TTC, résultait de l'étude de faisabilité basée sur une première analyse de l'ingénieur cuisiniste. Cette intervention, minimale, avait d'ailleurs été « découpée » en 2 étapes, selon les plans schématiques ci-dessous, afin qu'il soit possible de proposer une première étape d'un montant de l'ordre d'un million.



Plans des étapes en juillet 2023

Ces coûts proposaient ainsi une intervention minimale et mentionnaient qu'à ce stade des études plusieurs éléments importants n'étaient pas pris en compte dans ces coûts, comme l'adaptation des installations techniques du bâtiment et de la cuisine, la mise aux normes relatives à la protection incendie (selon prescription de protection AEA), l'adaptation de l'équipement de scène et la modernisation du mobilier.

Lors du développement du projet il a été demandé de prévoir un projet prévoyant un assainissement global des installations de la cuisine, permettant de durer plus de 30 ans (nouveau cycle de vie), et non une mise aux normes minimale comme prévue dans les variantes initiales.

M. Tercier, l'ingénieur cuisiniste, a ainsi adapté son projet, et son approche des coûts et il a également nécessaire de faire réaliser des études complémentaires au niveau des installations CVSE afin de prendre en compte un assainissement complet de la cuisine, et du bâtiment. Diverses séances ont eu lieu avec le tenancier, et les divers utilisateurs, afin de prendre en compte dans la mesure du possible leurs demandes.

Le projet a ainsi été développé sur cette base et les études techniques ont démontré que les installations techniques, arrivant en fin de cycle de vie, nécessitaient un remplacement total.

Les éléments mentionnés ci-dessous ont ainsi dû être intégrés dans le développement du projet, et le devis général. Les coûts qui en découlent ne peuvent ainsi plus être comparés aux premières approches de coûts faites, basées sur une étude de faisabilité, et dont le cahier des charges n'était pas le même.

Adaptations liées à l'exploitation du site

La commune a pris la décision de maintenir l'exploitation pendant toute la durée des travaux, ce qui a entraîné des adaptations du projet, soit la mise en place d'une cuisine provisoire extérieure incluant :

- Les raccordements des eaux claires et usées aux installations existantes,
- Déménagements supplémentaires entre la cuisine provisoire et la nouvelle cuisine,
- Installations sanitaires et électriques complémentaires liées à la cuisine provisoire.

Installation conduites électriques depuis le Clédard

Les études ont mis en évidence la nécessité de renforcer l'alimentation électrique du site.

Un tableau électrique d'une capacité totale de 630 Ampères a été prévu, réparti entre l'Aigle Noir (400 A) et le solde (250 A) réservé à Neyregie.

Cuisine professionnelle au sous-sol

Le développement de l'étude a pris en compte une réfection et une réorganisation plus conséquente de la cuisine, en particulier :

- Aménagement d'un espace de réception des marchandises pour la cuisine, (l'étude de faisabilité prévoyait de garder l'entrée actuelle à la grande salle),
- Augmentation du nombre de locaux de services (sanitaires, nettoyage) dans le cadre du développement du projet,
- Nouveau matériel de lavage pour la cuisine,
- Réfection à neuf de la préparation froide.

Les études techniques ont également démontré que les travaux nécessaires pour la cuisine professionnelle située au sous-sol étaient plus conséquents que prévu initialement, en particulier pour les locaux suivants qui ont été complètement réorganisés :

- les chambres froides,
- la chambre de congélation,
- la déchetterie,
- le local nettoyage.

Sécurité incendie et normes AEAI

Les normes de sécurité incendie AEAI ont été appliquées à l'entier du bâtiment, selon les plans de la page suivante. Cette analyse a conduit à plusieurs adaptations, notamment :

- Des ajustements techniques liés à la sécurité incendie,
- Des compléments sur les installations électriques,
- L'intégration d'éléments de protection supplémentaires afin d'assurer la conformité réglementaire de l'ensemble du bâtiment.

Demandes complémentaires intégrées au projet :

Plusieurs demandes complémentaires ont été intégrées au projet, à savoir :

- Mise en place d'un bar mobile, incluant les raccordements sanitaires et électriques,
- Équipement de scène, comprenant l'éclairage et les honoraires de l'ingénieur scénique (en coordination avec les sociétés locales),
- Renouvellement du mobilier dans le café et la grande salle,
- Création d'un nouveau bar dans le café,
- Cloisonnement EI30 dans la grande salle, permettant une séparation conforme aux exigences de sécurité incendie.

Techniques du bâtiment

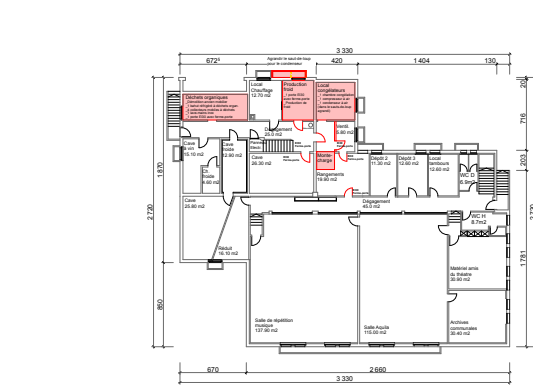
Le projet final prévoit trois nouvelles installations de ventilation indépendantes pour la cuisine, le restaurant et les locaux techniques. Des adaptations importantes des installations de chauffage, et sanitaires, non prévues dans l'approche des coûts initiale, sont également nécessaires.

Aménagements extérieurs

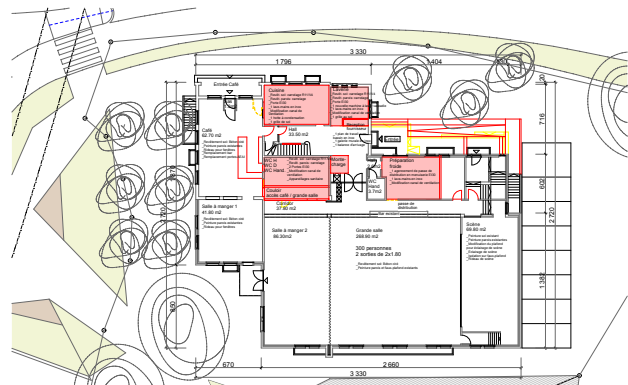
Les aménagements extérieurs ont été développés et précisés, comprenant :

- Le réaménagement de la terrasse du café/restaurant,
- La requalification de l'entrée du café / restaurant,
- La création d'une nouvelle entrée principale de la grande salle.

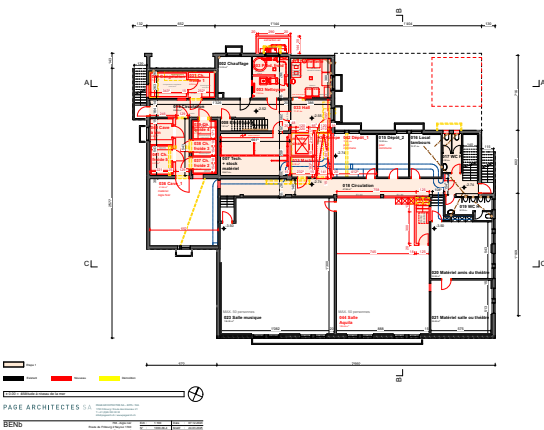
L'évolution des plans, entre ceux de l'étude de faisabilité de juillet 2023, et les plans finaux de projet de début 2025, illustrent l'évolution de l'étude :



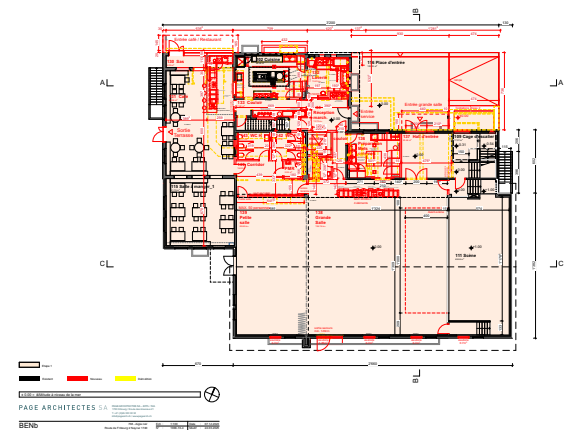
Plans de novembre 2023



Plans de novembre 2023



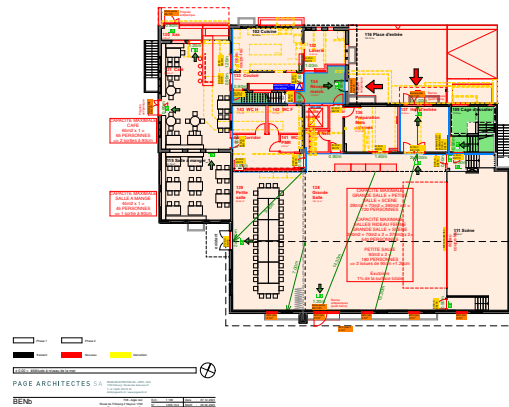
Plans de mars 2025



Plans de mars 2025



Plans de protection incendie de mars 2025



Plans de protection incendie de mars 2025

Fribourg, le 9 janvier 2026