



ARCHITECTURE
& DESIGN D'INTÉRIEUR

INFO@ATELIER-NOVA.CH

JLM_LA CUARNANAISE

Hôtel de France
Rue de l'Isle 6

03.09.2019

SOMMAIRE PRÉSENTATION

00_INTRODUCTION_P.03

01_Constat de l'éxistant_P.06

02_Les objectifs_P.13

03_Activités_P.14

04_Les défis à relever_P.17

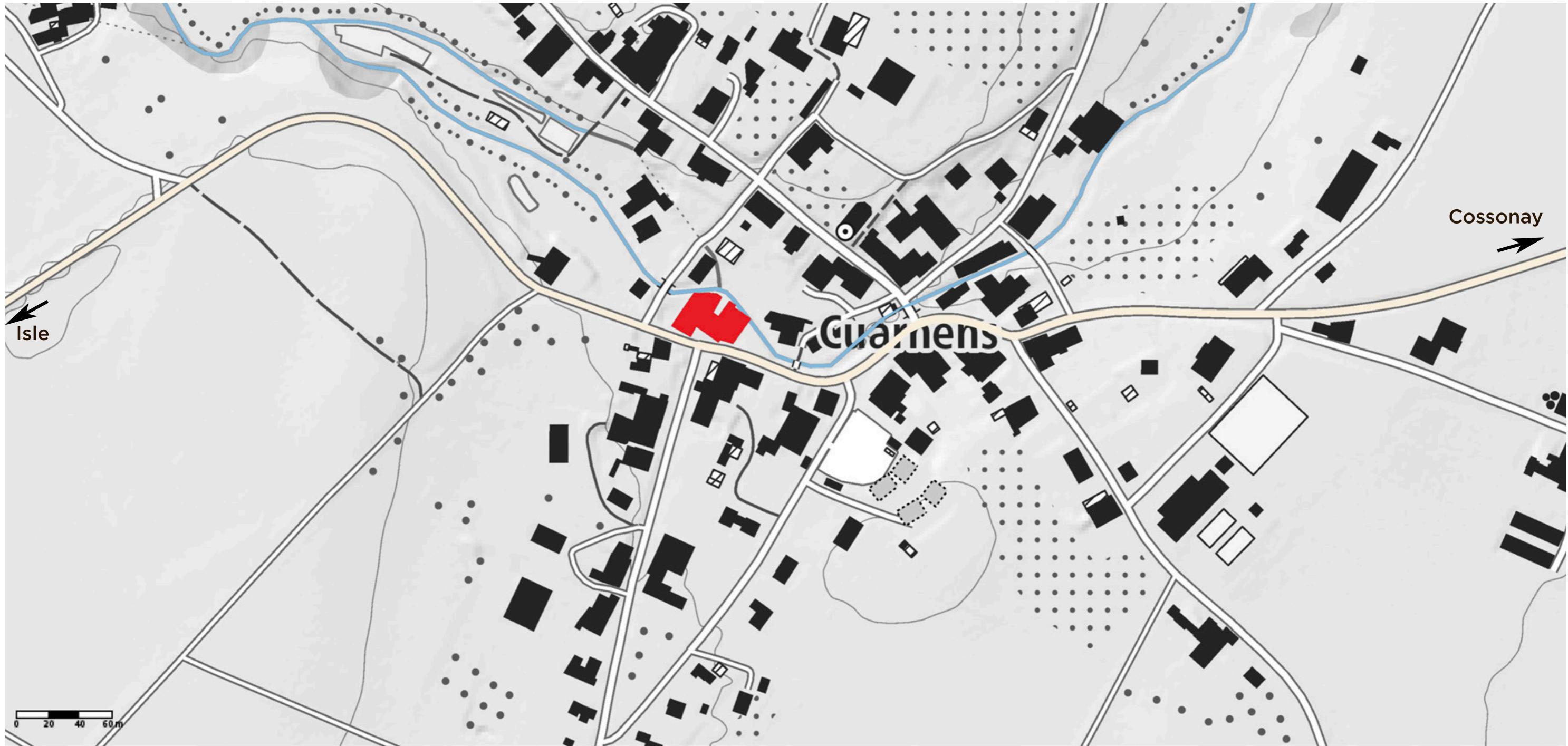
05_Les coûts_P.19

06_Conclusion_P.24

00_INTRODUCTION

Le projet « la Cuarnanaise une plateforme pour tous » est situé rue de l'Isle 6, sur la commune de Cuarnens, dans le district de Morges. Il est longé dans sa partie sud par la route de l'Isle, route cantonale liant Lausanne/Cossonay et la

vallée de Joux. Il est bordé dans sa partie nord par la Venoge, rivière affluent du Rhône.



Le projet de base vise à rénover et transformer l'Hôtel de France, composé d'un restaurant d'environ 80 couverts et d'un hôtel.

Le départ du tenancier est prévu en novembre et à ce jour aucun locataire n'a souhaité reprendre l'établissement.

Le bistrot du village est toujours un endroit central à fort caractère social, où se tissent souvent les liens entre habitants de toutes générations. Ce genre de lieu se raréfie, il est donc indispensable de le conserver.

La commune veut donc profiter du besoin d'entretien des infrastructures pour questionner non seulement l'avenir de l'établissement, mais aussi de l'ilot dans lequel il est inclus, soit :

- Hôtel de France
- Administration communale
- Congélateur commun
- Grande salle
- Épicerie
- Grange de M. Chappuis (si rachetée par la commune).

La commune se veut tournée vers l'avenir en gardant sa tradition d'accueil et de vie de village. Consciente des nouveaux enjeux urbains et territoriaux, elle souhaite faire de ce projet un lieu de rassemblement, mais aussi un pôle régional qui permettra d'amener au sein du bourg les populations alentours en proposant des services, espaces, activités et affectations.

Historiquement, le projet la « Cuarnanaise » a été lancé début 2018 dans le but de réfléchir à l'avenir de l'hôtel/restaurant et plus globalement à ce qu'il pourrait apporter au village. Ce projet participatif est porté par la commune et par des habitants attachés au village et soucieux d'y préserver un lien social et associatif.

D'abord appelé «Cuarnens demain», le projet d'idée abandonné en 2018, est repris en 2019 avec la participation d'Atelier Nova.

Atelier Nova est un bureau d'architecture ayant une solide expertise dans

le domaine de l'expérience client. Leurs compétences dans la mise en place de nouveaux concepts d'exploitation vont permettre une médiation des participants et un appui pour insuffler de nouvelles idées aux possibles activités et services à installer sur le site.

Le nouveau groupe de réflexion se compose de :

Commune de Cuarnens :

- Jean-Luc Merminod
- René Jomini
- Alexandre Bonzon
- Michel Delacrétaz
- Walter Schmutz
- Susanne Staub
- Stéphanie Prud'homme

Atelier Nova :

- François Blondel
- Ophélie Coisne
- Didier Jordan

Plusieurs participants externes ont été appelés à titre de consultants. Leurs expériences dans les différents domaines ont permis un brassage d'idées ainsi que l'affirmation ou l'infirmation des solutions envisagées.

Les participants externes sont :

- Pascal Clément - Gérant de l'épicerie boulangerie Clément)
- Olivier Rey - Municipal Chevilly
- Claude Rosat - Municipal à L'Isle
- Laurent Schmidt - Municipal Villars-sous-Yens
- Pascal Rossi - Municipal à La Chaux
- Laurence Peytregnet - Municipale Cuarnens

L'équipe ainsi formée et le travail accompli ont permis d'aboutir au document ici présenté.

Nous avons travaillé en assemblée de réflexion. La commune, les habitants et Atelier Nova ont eu des séances régulières pour débattre du projet et permettre à chacun d'apporter sa vision du village et de son avenir.

L'idée de cette assemblée a été d'abord de sortir des prérogatives techniques pour ouvrir au maximum les possibilités envisagées. Partir du constat du vécu objectif et subjectif de chacun pour proposer toutes sortes d'activités, qui ont été abandonnées ou conservées au fur et à mesure de l'avancée du débat. Les discussions se sont portées sur des questionnements individuels aussi bien que collectifs

La présente étude vise à évaluer la faisabilité et la pérennité du projet. Il est d'abord nécessaire de faire un constat de l'existant pour avoir une vision d'ensemble du projet et permettre de proposer une rénovation qui considère tous les paramètres possibles en tenant compte des contraintes et des coûts

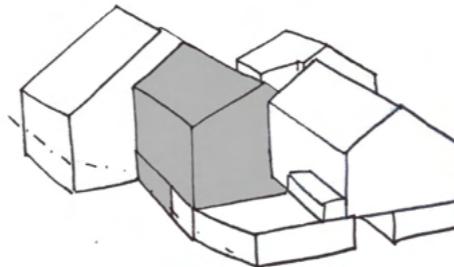
01_CONSTAT DE L'EXISTANT

L'îlot n'a pas subi de transformation ou rénovation complète ou générale. Seule l'épicerie, l'administration communale et la grande salle ont été rénovées au fil du temps.

HÔTEL DE FRANCE

RESTAURANT

Niveau d'accès : Rez supérieur



L'Hôtel de France a été construit entre le XVIIème et le XVIIIème siècle. Il est aujourd'hui situé le long de la route de l'Isle. Environ 800 véhicules par jour passent sur cette route, et ce point de passage fréquenté est considéré comme dangereux, même si aucun accident n'a été signalé à ce jour.

La façade est légèrement dégagée de la route mais le flux constant des voitures n'en fait pas un lieu propice à des activités extérieures (terrasse). D'autant plus qu'un trottoir exigü mène au perron, le restaurant n'étant pas de plain-pied, ce qui pose un problème en termes d'accessibilité.

Le restaurant peut aujourd'hui accueillir entre 80 et 100 personnes. C'est un lieu rassembleur pour toutes les générations du village.

Le restaurant est divisé en deux salles, une salle « bar » et une salle restaurant. Il ne semble pas avoir été rénové récemment et une mise aux normes des installations semble indispensable.

L'ensemble revêt un aspect traditionnel, l'aménagement n'est pas au goût du jour. Ce jugement est certes subjectif, mais il est important d'avoir un établissement ancré dans son temps, surtout si la commune souhaite garder un lieu à la fois fédérateur mais également attractif pour les habitants des communes voisines.

La terrasse extérieure est accessible depuis le restaurant en passant par les communs et depuis la rue via un escalier. Elle est en mauvais état et fui régulièrement. Elle est partagée avec la grande salle, mais son manque d'accessibilité fait qu'elle n'est jamais utilisée.

La cuisine située à l'arrière du restaurant n'est pas adaptée aux besoins actuels ni aux normes. Les stocks secs sont situés dans le rez-de-chaussée inférieur.

La chambre froide, inexistante ou inutilisable, a été remplacée par des remorques frigorifiques situées dans l'allée entre le restaurant et l'adminis-



tration communale, qui consomment de l'énergie (groupe électrogène, etc). Les allers-retours entre les stocks extérieurs et le restaurant sont peu pratiques pour le tenancier.

Les sanitaires sont situés dans les communs.

Les clients sont principalement les ouvriers des chantiers alentours le midi en semaine, et les habitants et touristes le soir et week-end. De l'opinion de l'assemblée, le restaurant n'est pas très fréquenté, mais la partie bar tourne relativement bien.

Le restaurant ne correspond plus ni aux besoins ni aux normes exigibles en matière de restauration, sa rénovation est indispensable pour maintenir une exploitation viable.

Un restaurateur engagé sur le long terme dans la commune est difficile à trouver. Aussi, il faut pouvoir proposer un lieu accueillant permettant au tenancier de s'investir sur le long terme.

HOTEL

Le premier étage est en partie constitué de l'appartement du tenancier. Il n'a pas été visité.

Le deuxième étage accueille les chambres de l'hôtel. Elles n'ont pas été visitées, les informations suivantes émanent des habitants :

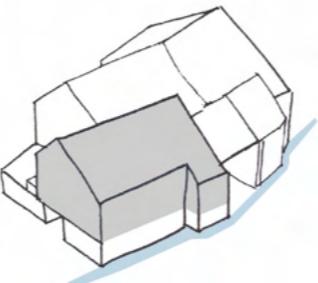
Elles ne possèdent pas de sanitaires privés, les sanitaires sont sur les communs. Elles sont vétustes et peu entretenuées. Leur état les rend peu attrayantes pour être louées en permanence. Elles sont surtout louées par des ouvriers travaillant dans les chantiers de la région. Elles ne sont pas louées le week-end malgré que la région soit touristique.

Les combles sont occupés par des espaces de galetas peu exploités.

De manière générale le bâtiment est resté « dans son jus ». Le restaurant autant que l'hôtel ont besoin d'une rénovation. Cette rénovation devra inclure l'enveloppe extérieure. La façade (murs et fenêtres) et la toiture (couverture et isolation) ne sont pas non plus en bon état.

GRANDE SALLE

Niveau d'accès : Rez supérieur



La Grande Salle est située au rez supérieur. Elle est accessible depuis la terrasse commune avec le restaurant, ou depuis l'arrière de l'administration communale. Elle est lumineuse, ouverte sur trois côtés, côté rue, côté parking et côté Venoge.

Cependant, n'ayant pas d'accès direct depuis la rue, elle reste coupée de son environnement, y compris de la Venoge.

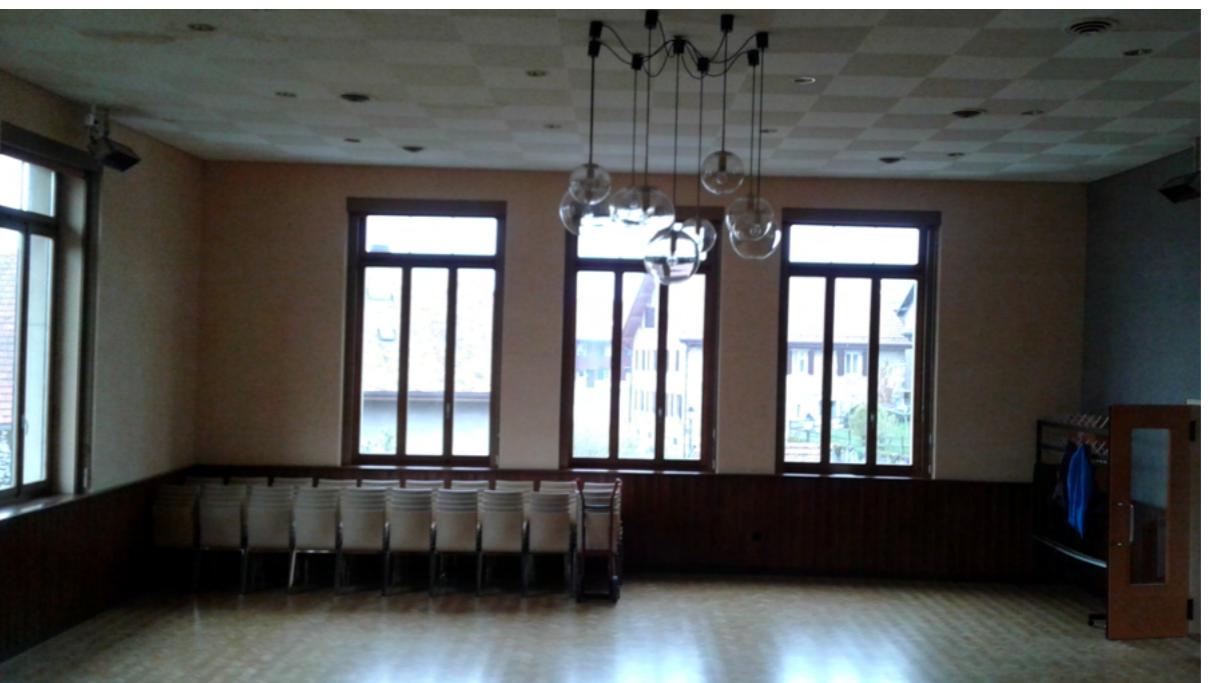
Les annexes attenantes ne sont pas très fonctionnelles, notamment la cuisine qui n'est pas équipée et n'est pas adaptée aux grandes réceptions qui pourraient s'y dérouler. La grande salle à proprement parler est en bon état malgré des problèmes d'acoustique.

Elle est assez grande pour recevoir des spectacles, les évènements de la commune et des communes tierces.

Certains volumes peuvent être récupérables, notamment les combles qui sont vides exceptés les techniques (ventilation)

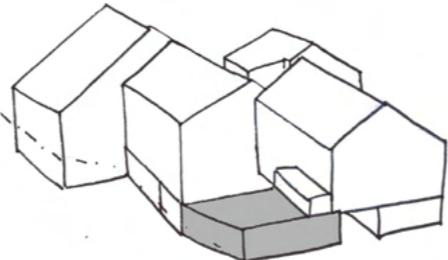
Les habitants ou les sociétés peuvent la louer auprès de l'administration communale.

Elle accueille certains banquets en relation avec le restaurant, mais la salle est actuellement sous-exploitée, les locations sont rares.



L'ÉPICERIE

Niveau d'accès : Rez inférieur
côté parking communal

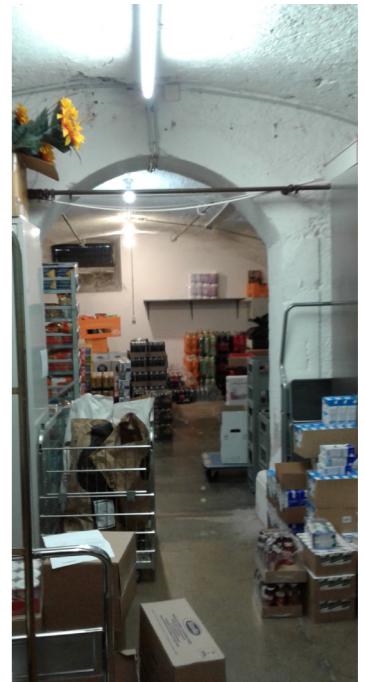


Située le long de la route de l'Isle en face du parking communal. La façade le long de la route est aveugle. L'accès se fait depuis le parking communal, la vitrine est ouverte sur le parking. Une enseigne est positionnée pour faire appel. Les locaux ne sont pas aux normes (wc dans le local de vente, pas de vestiaire personnel, espace stock humide), et pas bien proportionnés (surface stock plus grande que la surface de vente).

L'épicerie est bien achalandée et fonctionne très bien, surtout le week-end. Elle attire donc un grand nombre d'habitants, y compris des communes alentours.

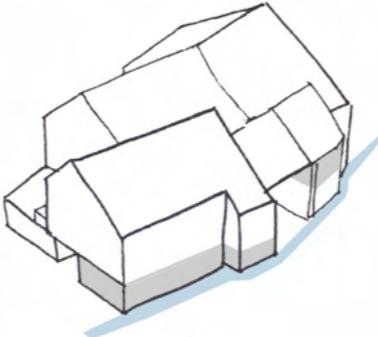
Dans le contexte actuel et selon les lois en vigueur, excepté le rayon boulangerie, l'épicerie va devoir fermer le dimanche sauf, si elle est exploitée par la famille.

Cette nouvelle n'est pas bien accueillie ni par les habitants, ni par le gérant, l'épicerie fonctionnant principalement les fins de semaine. Elle est surtout utilisée comme commerce de « dépannage ».



L'ADMINISTRATION COMMUNALE / SALLE DES SOCIÉTÉS

Accès : rez inférieur côté parking communal
/ rez supérieur arrière-cour



Située face au parking communal. Elle est ouverte sur le parking, la Venoge et l'arrière-cour.

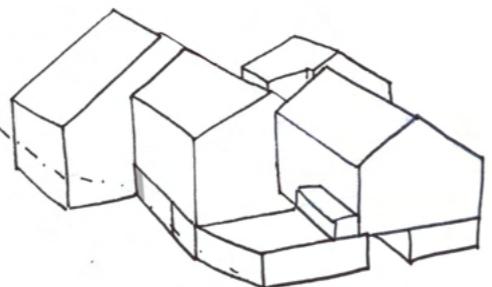
La surface est grande et le local est bien entretenu. L'administration communale possède des sanitaires et une cuisine équipée. L'aménagement pourrait y être réfléchi pour gagner de la place.

La salle des sociétés est ouverte sur la Venoge. La géométrie en fait un lieu difficilement agencable. Elle peut être louée par des externes mais comme la grande salle, elle est sous-exploitée.



CONGÉLATEUR COMMUNAL

Accès : rez inférieur dans l'arrière-cour

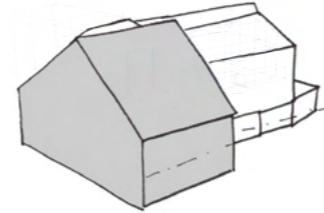


Le congélateur communal fonctionne bien. Il n'est pas assez grand et les casiers sont tous pleins. Il y a une liste d'attente pour l'utiliser. L'infrastructure est cependant vétuste, très consommatrice en énergie et n'est pas très bien isolée.



GRANGE CHAPPUIS

Accès : rez inférieur et rez supérieur



Elle est située à l'angle de la route de l'Isle et de la rue des Lavoirs. Elle est ouverte sur 3 angles, La route de l'Isle, la rue des Lavoirs et la Venoge. Elle jouit d'un dégagement en face de la rue des Lavoirs qui pourrait permettre un parking ou une activité extérieure.

La grange est classée au registre des monuments historiques.

La grange n'est pas aménagée ou agencée. Un local artisan a été aménagé dans une partie de la grange. Excepté cet aménagement elle n'est composée que de sa charpente, plusieurs plateaux vides et de son enveloppe. L'enveloppe et la toiture sont en mauvais état et pourraient à terme poser un problème structurel. De plus avec la rénovation de l'hôtel de France, cette partie du site risque de péjorer l'esthétique et la dynamique du projet global.



LOCAUX TECHNIQUES, STOCK ET GALETAS ACCÈS : DIVERS

Répartis dans les différents interstices laissés libres ces espaces sont le principal potentiel à exploiter pour faire liant avec le projet.

02_OBJECTIFS

La « Cuarnanaise une plateforme pour tous » a d'abord été un projet d'avenir pour l'Hôtel de France. Il a pour but de trouver une solution pour que le bistrot reste un établissement public propice à être un lieu de rencontre pour toutes générations confondues de la commune.

La réflexion sur le futur de l'établissement a fait glisser les questions qui se posaient sur l'avenir du bâtiment à l'avenir de la commune toute entière : A travers ce bâtiment, quel avenir veut-on pour le village ?

Cette question soulève plusieurs problématiques, sociales et territoriales :

La problématique sociale :

Cuarnens peine à garder sa jeunesse.

Tout d'abord les loyers sont élevés, il y a peu d'offre d'appartements à loyer modéré.

Ensuite la fermeture du restaurant de l'hôtel de France risque de priver la jeunesse du dernier lieu fédérateur où se réunir et où peuvent se rencontrer toutes les générations.

Enfin, la commune de Cuarnens entre la Vallée de Joux et Cossonay a un potentiel touristique non exploité. Le projet veut redonner son vernis à l'hôtel de France et en faire non pas un lieu de passage mais un lieu où l'on s'arrête pour manger et/ou dormir.

La problématique territoriale :

L'exode rural a depuis longtemps poussé les jeunes actifs dans les centres villes à la recherche d'emplois et a conduit invariablement à la désertification des centres bourgs. Les services et commerces ont dis-

paru avec le vieillissement de la population.

Aujourd'hui, l'arc lémanique est saturé, les loyers exorbitants, le trafic routier et la pollution font revenir de plus en plus de jeunes actifs et de jeunes familles à la campagne ou dans les villages. Un « retour au vert » aidé par la densification du réseau de transports en commun, du réseau routier et par l'arrivée de nouvelles technologies.

Plutôt que de se concentrer dans un « mégapôle » urbain dense, le réseau de services et de commerces peut être réparti dans plusieurs communes, offrant un tissu de pôles d'activités embrassant un territoire plus large.

Cuarnens veut devenir un de ces nouveaux pôles locaux et régionaux en proposant des activités qui n'existent pas ailleurs. Cela permettrait de ramener au sein du village les habitants de la commune et des communes adjacentes ainsi que des touristes.

Consciente de ces enjeux urbains Cuarnens se veut tournée vers son siècle tout en gardant son esprit communautaire qui fait la force du village.

C'est autour de cette réflexion générale que se construit ce projet. Les discussions se sont portées sur les besoins de la commune dans 20, 50 voire 100 ans. Les propositions ont été analysées à la lumière des activités nécessaires sur le plan local et régional, mais aussi sur les possibilités offertes par le site.

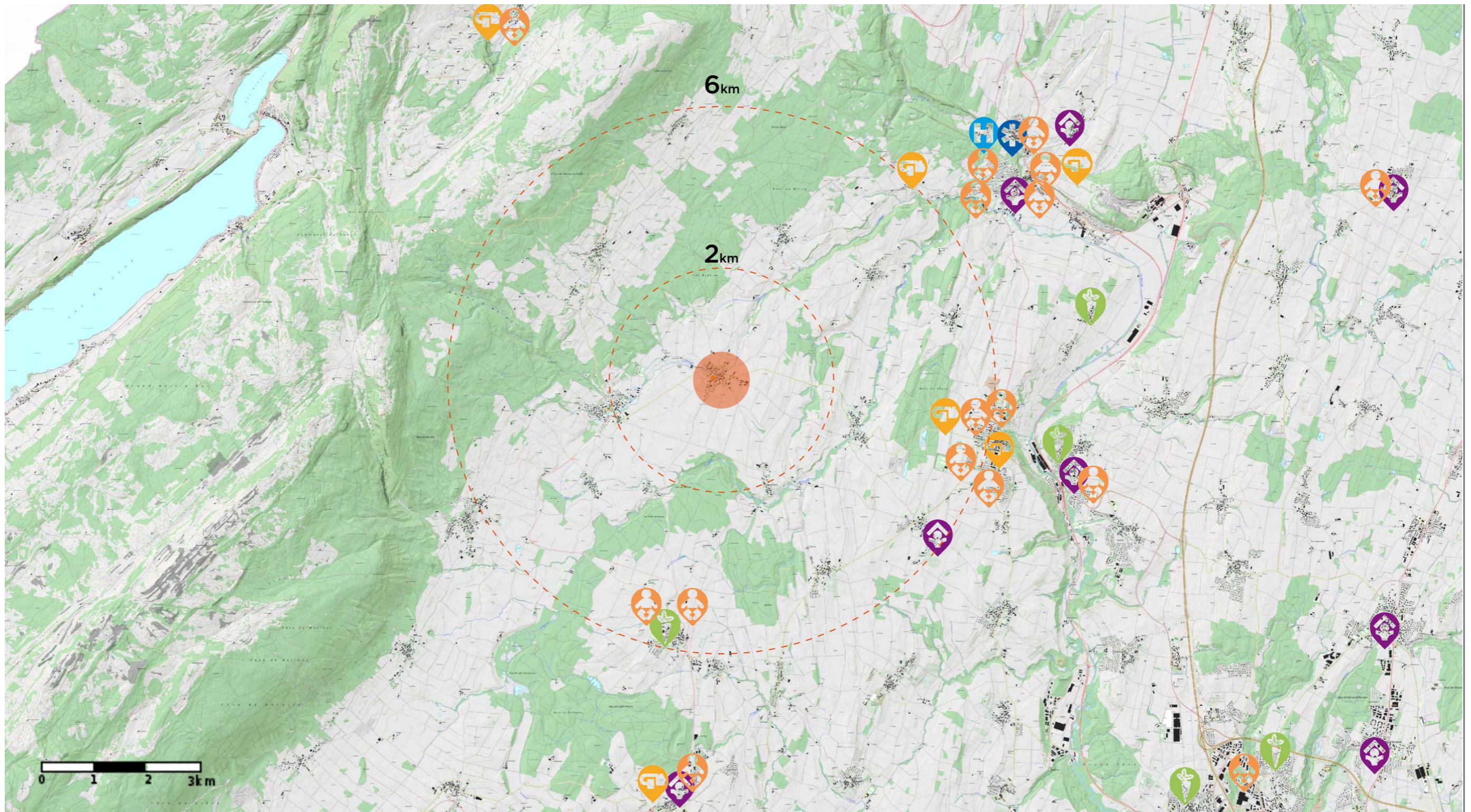
03_ACTIVITÉS

Les séances participatives ont permis de faire ressortir un certain nombre d'activités en fonction des besoins ressentis pour le village et pour la région mais aussi des envies et besoins personnels.

Les propositions ont été débattues et analysées au regard du territoire :

Est-ce que l'activité existe dans une commune voisine et ne risque-t-elle pas de faire doublon ?

Une activité nécessite deux prérogatives pour pouvoir perdurer : son accessibilité et le bassin de population qu'elle touche.



Certaines activités ont été abandonnées puisque déjà existantes dans les communes voisines, et donc inutiles par rapport au bassin de population (ex : centre médical)

Une fois les activités choisies, elles ont été confrontées aux surfaces et volumes disponibles sur le site. Il est apparu qu'au vu des surfaces libres disponibles, l'intégration de la grange Chappuis dans le projet est nécessaire. Sans ces surfaces, les possibilités de modification et de rénovation seront très limitées et risquent de faire perdre au projet une partie de son sens. Le présent projet prend en considération le bâtiment.

Liste des activités retenues et/ou conservées

1. Appartements (loyers modérés mais pas social)
 2. Vente de produits locaux (avec épicerie)
 3. Garderie
 4. Locaux artisans
 5. Local de stockage pour société
-
- A. Grande salle
 - B. Salle des sociétés
 - C. Restaurant / hôtel
 - D. Congélateur commun
 - E. Administration communale

1. APPARTEMENTS

La commune souffre d'un manque de logements abordables.

Les jeunes populations partent du village car ils ne peuvent s'offrir les loyers à prix abordables, surtout en début de carrière.

Les personnes âgées qui ne peuvent plus s'occuper de leur grand logement n'ont actuellement pas de solution. Certaines doivent bénéficier de soins à domicile ou de services à la personne, mais sont encore assez indépendantes pour rester chez elles.

En regroupant certains logements sur le site, ces personnes pourraient bénéficier des services nécessaires tout en gardant leur socialisation au sein du village.

En proposant des appartements de petites surfaces (50/65m²), accessibles à tous, la commune s'assure de pouvoir garder ses habitants et de favoriser l'échange intergénérationnel.

2. VENTE DE PRODUITS LOCAUX

Les modes de consommation ont changé. De plus en plus de citoyens boudent les supermarchés pour se tourner vers la production locale, plus écologique et plus économique. La commune doit valoriser cette production en soutenant les agriculteurs et artisans de la région. Il existe déjà plusieurs entreprises réparties sur la commune (vente de fleurs, fabrication de mozzarella)

L'épicerie actuelle fonctionne très bien. Elle est ouverte sur une longue plage horaire et vend déjà un certain nombre de produits locaux (ex : les mozzarellas réalisées à Cuarnens)

La vente de ces produits pourrait être gérée par l'épicerie et permettrait de soutenir la production en circuit court.

3. GARDERIE

Toutes les communes se doivent d'être soucieuses de leur démographie. Il faut préserver les ainés dans la commune, mais aussi favoriser l'installation de nouveaux habitants.

Beaucoup de familles avec des enfants en bas âges ou des couples en désir d'enfant souhaitent habiter dans un village plutôt qu'en ville. Leur installation peut être favorisée par la proposition de services de gardes à la petite enfance et d'écoles.

Pas moins de 13 naissances sont prévues dans le village pour 2019.

Une garderie dans le village est un service supplémentaire pour attirer ou garder des familles.

4. LOCAUX ARTISANS

De même que pour la vente des produits locaux, l'artisanat local a le vent en poupe !

Il est important de conserver des activités dans le village pour éviter l'effet « cité dortoir ». Ce sont les artisans qui font vivre la ville surtout aux heures de la journée pendant que les habitants travaillent en dehors de la commune sont partis.

L'entreprise Woodspirit est déjà dans le bâtiment Chappuis, et a émis le souhait de rester sur le site pour faire partie du projet.

En proposant des locaux pour les artisans la commune valorisera le travail local et permettra une vie de village à toute heure.

5. LOCAL DE STOCKAGE POUR SOCIÉTÉ

Les sociétés ont de plus en plus de stock et de moins en moins de place. Proposer ce genre de prestation assure à la commune un service rémunérateur à moindre coût. Construire des locaux de stockage demande peu d'investissement comparé au potentiel de location. Même les particuliers ne bénéficient pas tous de galetas ou de box, leur loyer de base ne leur permettant parfois pas d'en avoir.

A. GRANDE SALLE

Elle peut être utilisée par les habitants ou les sociétés. Bien utilisée elle peut être un lieu de rassemblement de la commune pour différents évènements (spectacles/ fêtes de village).

Elle peut également être une salle de « réserve » pour le restaurant en cas de grands banquets.

B. SALLE DES SOCIÉTÉS

Largement sous-utilisée, elle a le même potentiel que la Grande salle.

C. RESTAURANT/HOTEL

Le restaurant sera le lieu central du projet et le lieu de vie du village. Il est idéalement situé pour la vie du village (habitants, artisans, personnes de passage) mais aussi pour les touristes de la Vallée de Joux. En mutualisant les espaces au sein du site une partie des couverts du restaurant peut être assuré : le service traiteur pourrait servir des plats aux personnes agées, le restaurant pourrait se servir de la grande salle ou de la salle des sociétés en cas de fortes affluences

Même si le tenancier assure une grande part de l'attraction par la qualité de son accueil, il est indispensable d'avoir un lieu fonctionnel et attrayant.

L'hôtel doit également pouvoir tourner toute l'année aussi bien pour les ouvriers de la région que pour les touristes.

Le secteur est en demande : certains habitants ont déjà transformé une partie de leur logement pour des locations occasionnelles type Airbnb. L'hôtel en fonctionnant de concert avec le restaurant assure également des couverts.

D. CONGÉLATEUR COMMUN

Le congélateur est utilisé par des gens de la commune et par des habitants externes. Il serait utile qu'il puisse être utilisé également par le futur restaurant. Il pourrait être couplé avec une chambre froide, nécessaire au restaurant. Les chambres froides garées dans la cour, un provisoire qui dure, pourront être supprimées.

E. ADMINISTRATION COMMUNALE

Les locaux de l'administration communale sont fonctionnels. Néanmoins leur aménagement pourrait être optimisé pour gagner de l'espace.

04_LES DÉFIS À RELEVER

Les sites multi activités présentent un intérêt grandissant pour les communes. Des communes telles que la Chaux ou Chevilly ont eu des retours très positifs sur la rénovation de leur Pinte communale ou de lieu de vente de produits locaux.

Il faut apporter des espaces de qualité pour chaque activité en tenant compte du contexte urbain du site (route fréquentée, Venoge)

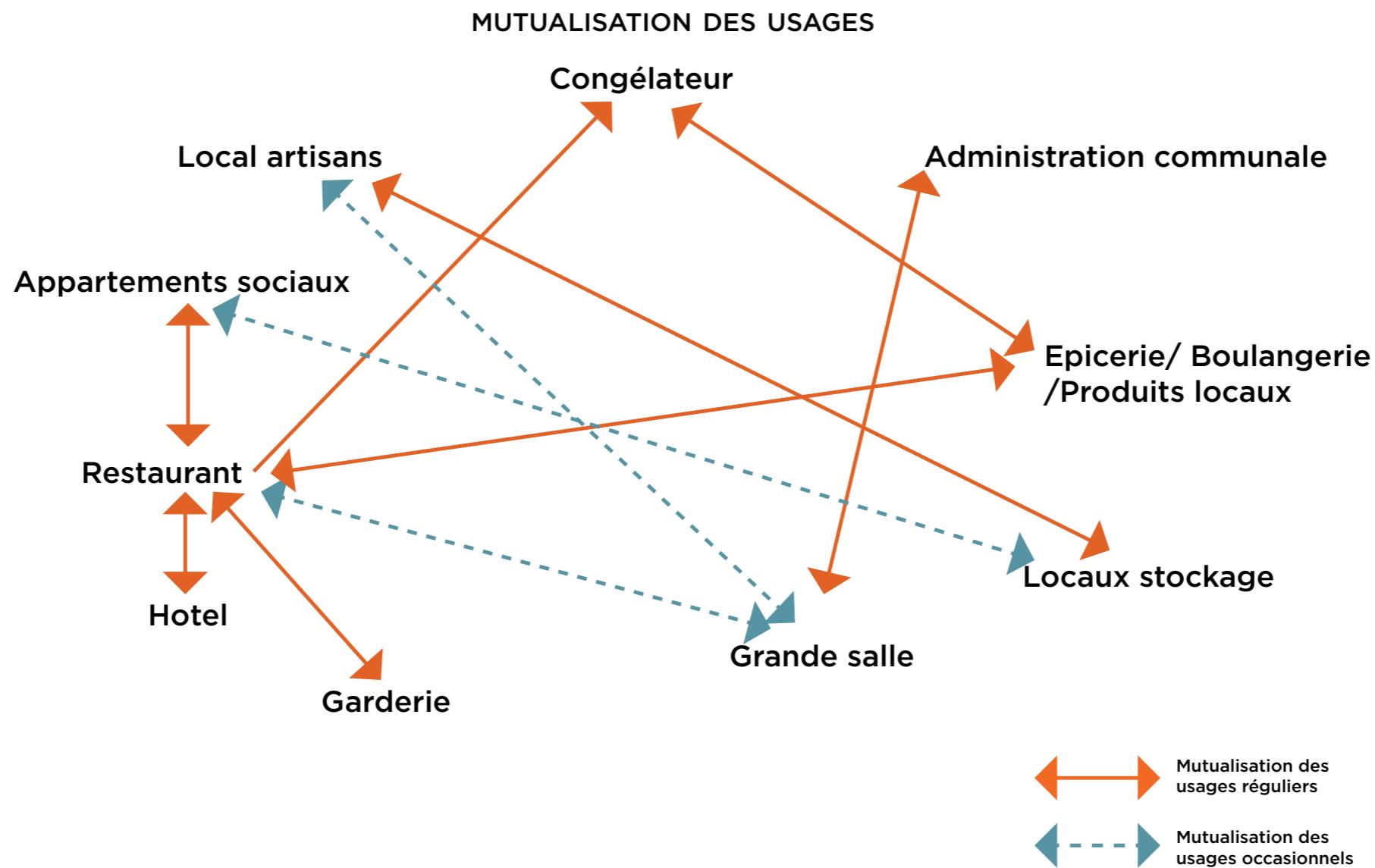
La route de l'Isle est très fréquentée, et même si aucun accident n'a été signalé, la sécurité autour du lieu est primordiale. Le trottoir actuel ne permet pas un quelconque flux important, il est trop étroit. La rénovation du site devra se faire de concert avec une refonte complète des espaces de circulation et d'accès.

La route est un inconvénient pour l'exploitation des espaces extérieurs du restaurant (terrasse), mais elle permet aux activités d'être visibles depuis la

rue, augmentant les éventuels clients de passage (ex : épicerie) La Venoge, par contre, n'est actuellement que peu mise en valeur, elle est peu visible des espaces intérieurs et longe le site sur des murs principalement aveugles.

Il serait judicieux de profiter de la rénovation pour questionner la position des différentes activités existantes au sein du site. Le restaurant pourrait par exemple être mis dans l'actuelle grange Chappuis, côté Venoge. Il jouirait ainsi d'un espace extérieur et d'une vue sur la rivière.

Le projet a un potentiel qu'il va falloir exploiter au mieux. Il va devoir fonctionner dans son ensemble, il est donc important de répartir les activités sur le site de sorte qu'elles puissent mutualiser leurs besoins. (cf schéma annexe).



Cuarnens ne bénéficiant pas de transport en commun efficace, toutes les activités proposées doivent être accessibles en voiture. En effet, sans solution de parage, la plupart des activités ne marcheront pas. De plus, la configuration de la route ne permet pas un « parage minute ». L'épicerie et le restaurant nécessitent particulièrement des places de parc. Un client préférera faire quelques km de plus que de laisser son véhicule mal garé, faisant perdre aux commerces un chiffre d'affaire conséquent.

Le projet devra donc envisager l'aménagement de place de parc sur le site (devant la grange Chappuis ou devant l'épicerie) et en mettre à disposition dans les alentours.

Le projet se doit d'être accessible à tous, y compris aux personnes

à mobilité réduites. La plupart des activités de commerce seront de préférence de plain-pied, et la pose d'un ascenseur est nécessaire pour l'accessibilité aux étages en particulier aux appartements et à la grande salle. Une position centrale sur le site permettra une distribution efficace de tous les espaces.

Enfin et surtout, le projet général doit conserver l'esprit du lieu qui fait la particularité de Cuarnens pour qu'il reste un espace de village où les habitants peuvent se réunir ou se croiser.

Le lieu doit permettre à la commune de rester dans son esprit convivial tout en se tournant vers l'avenir.

SURFACE PAR ESPACE

Espace	Surface actuelle	Surface souhaitée / possible	Capacité	Remarques
Appartements à caractère social	0	450	7 appart.	50m2/appart. +15% circulation
Locaux artisanat	115	400	4 artisans	100m2/artisan
Congélateur	25	50		Utilisation par restaurant et épicerie
Garderie	0	200	12 enfants	m2 selon recommandation cantonale
Epicerie + stock + produits locaux	145	200		Vente produits locaux intégré dans épicerie
Hotel	225	145	3 à 4 chambres	
Restaurant	100	100	70 pers	
Cuisine + stock	80	80		
Administration communale	185	185		
Grande salle	240	240		
Local stockage sociétés	0	60		
Galetas appartements	205	30		
Surface disponible + Chapuis	830			
TOTAL	2150	2140		

05_LES COÛTS

L'estimatif des coûts pour un tel projet est un exercice périlleux, il est très dépendant des choix réalisés par la commune.
 Sont présentés ici, à titre purement indicatifs, les coûts estimés selon dif-

férentes méthodes de calcul. Un calcul plus précis sera nécessaire en cas de mise au concours ou de devis général.

COUTS DE RÉNOVATION DE L'HOTEL DE FRANCE SEUL

	Sous sol	Restaurant	Hotel	TOTAL
Surface Toiture		250,00		
Prix m² rénovation		850,00		
TOTAL		212 500,00		212 500,00
Surface mur extérieur		564,00		
Prix/m² assainissement et crépis		750,00		
TOTAL		423 000,00		423 000,00
Fenêtres (4000)	0,00	7,00	8,00	3,00
Portes (10 000)	0,00	2,00	0,00	0,00
TOTAL		48 000,00	32 000,00	12 000,00
Plateau	140,00	205,00	205,00	145,00
Hauteur sous plafond	2,90	2,80	2,60	2,40
Volume	406,00	574,00	533,00	348,00
Prix m³ démolition (120/m³)	60 900,00	86 100,00	79 950,00	52 200,00
Prix m³ aménagement	304 500,00	545 300,00	506 350,00	330 600,00
				1 686 750,00
			Total HT	2 693 400,00 CHF

COUTS DE RÉNOVATION SELON LE COUT DE L'OUVRAGE

	Hotel de France	Grande salle/ Administration communale	Salle des sociétés/ extérieur	Epicerie	Grange Chappuis	
Toiture	250	275	160	60	300	
Prix m²	800	800	800	800	800	
TOTAL	200 000,00	220 000,00	128 000,00	48 000,00	240 000,00	836 000,00
Mur extérieur	564	572	94	350	440	
Prix/m²	650	650	650	650	650	
TOTAL	366 600,00	371 800,00	61 100,00	227 500,00	286 000,00	1 313 000,00
Fenêtres	19,00	9,00	3,00	2,00	15,00	
Portes (10 000)	2,00	2,00	1,00	1,00	6,00	
TOTAL	96 000,00	92 000,00	22 000,00	35 000,00	102 000,00	347 000,00
Rez inf	Plateau	140	113	62	154	291
	Hauteur sous plafond	2,9	2,8	3,12	2,8	3
	Volume	406	316,4	193,44	431,2	873
	Prix m³ démolition	60 900,00	47 460,00	29 016,00	64 680,00	130 950,00
	Prix m³ rénovation	385 700,00	189 840,00	145 080,00	323 400,00	698 400,00
Rez sup	Plateau	205	215	62		291
	Hauteur sous plafond	2,8	6,7	2,9		3
	Volume	574	1440,5	179,8		873
	Prix m³ démolition	86 100,00	216 075,00	26 970,00	0,00	130 950,00
	Prix m³ rénovation	545 300,00	864 300,00	107 880,00	0,00	698 400,00
1er	Plateau	205				244
	Hauteur sous plafond	2,6				3
	Volume	533				732
	Prix m³ démolition	79 950,00	0,00	0,00	0,00	109 800,00
	Prix m³ rénovation	506 350,00	0,00	0,00	0,00	585 600,00
2eme	Plateau	145				93
	Hauteur sous plafond	2,4				4,8
	Volume	348				446,4
	Prix m³ démolition	52 200,00	0,00	0,00	0,00	66 960,00
	Prix m³ rénovation	330 600,00	0,00	0,00	0,00	357 120,00

2 430 550,00

1 737 940,00

464 060,00

633 900,00

2 967 520,00

TOTAL HT**9 335 981,00 CHF**

COÛTS DE RÉNOVATION SELON LE COUT AU M³

VARIANTE 1

1200 CHF/^{M³}

		Hotel de France	Grande salle/ Administration communale	Salle des sociétés/ extérieur	Epicerie	Grange Chappuis	
Rez inf	Plateau	140	113	62	154	291	TOTAL
	Hauteur sous plafond	2,9	2,8	3,12	2,8	3	
	Volume	406	316,4	193,44	431,2	873	
	Prix m ³ rénovation (1200chf)	487 200,00	379 680,00	232 128,00	517 440,00	1047 600,00	2 664 048,00
Rez sup	Plateau	205	215	62	291		
	Hauteur sous plafond	2,8	6,7	2,9	3		
	Volume	574	1440,5	179,8	873		
	Prix m ³ rénovation (1200chf)	688 800,00	1728 600,00	215 760,00	0,00	1047 600,00	3 680 760,00
1er	Plateau	205			244		
	Hauteur sous plafond	2,6			3		
	Volume	533			732		
	Prix m ³ rénovation (1200chf)	639 600,00	0,00	0,00	0,00	878 400,00	1 518 000,00
2eme	Plateau	145,00			93,00		
	Hauteur sous plafond	2,40			4,80		
	Volume	348,00			446,40		
	Prix m ³ rénovation (1200chf)	417 600,00	0,00	0,00	0,00	535 680,00	953 280,00

2 233 200,00

2 108 280,00

447 888,00

517 440,00

3 509 280,00

TOTAL HT

8 816 088.00 CHF

COÛTS DE RÉNOVATION SELON LE COUT AU M³

VARIANTE 2

1500 CHF/M³

		Hotel de France	Grande salle/ Administration communale	Salle des sociétés/ extérieur	Epicerie	Grange Chappuis	
Rez inf	Plateau	140	113	62	154	291	TOTAL
	Hauteur sous plafond	2,9	2,8	3,12	2,8	3	
	Volume	406	316,4	193,44	431,2	873	
	Prix m3 rénovation (1500chf)	609 000,00	474 600,00	290 160,00	646 800,00	1 309 500,00	3 330 060,00
Rez sup	Plateau	205	215	62		291	
	Hauteur sous plafond	2,8	6,7	2,9		3	
	Volume	574	1440,5	179,8		873	
	Prix m3 rénovation (1500chf)	861 000,00	2 160 750,00	269 700,00	0,00	1 309 500,00	4 600 950,00
1er	Plateau	205				244	
	Hauteur sous plafond	2,6				3	
	Volume	533				732	
	Prix m3 rénovation (1500chf)	799 500,00	0,00	0,00	0,00	1 098 000,00	1 897 500,00
2eme	Plateau	145,00				93,00	
	Hauteur sous plafond	2,40				4,80	
	Volume	348,00				446,40	
	Prix m3 rénovation (1500chf)	522 000,00	0,00	0,00	0,00	669 600,00	1 191 600,00

2 791 500,00

2 635 350,00

559 860,00

646 800,00

4 386 600,00

TOTAL HT

11 020 110,00 CHF

Des options financières peuvent être proposées pour optimiser les coûts.
On pourrait, entre autres, organiser les travaux en plusieurs étapes :

1. Rénover l'ensemble de la toiture et des murs périphériques.
2. Transformer/rénover le restaurant et le déplacer au besoin.
3. Rénover la partie congélateurs
4. Rénover l'épicerie et ajouter les travaux pour la vente de produits locaux.
5. Créer les appartements
6. Créer les locaux artisans
7. Créer les locaux de stockage
8. Rénover au besoin l'administration communale et la grande salle

Cette solution permettrait de garder l'activité du restaurant. Le restaurant existant pourrait être utilisé de manière temporaire et démménager dans les nouveaux locaux sans coupure d'activité (si le restaurant change de position sur le site en tout cas).

Les modalités de poursuite du projet découleront du choix de la Commune (concours public ou mandat de droit privé)

06_CONCLUSION

La rénovation de l'hôtel de France permettra avant tout à Cuarnens de préserver le lieu central de la vie du village favorisant les rencontres. Ce lieu deviendra un ensemble inter-dynamique d'espace et de services répondant aux besoins régionaux et locaux.

Régionaux par des activités peu présentes sur le district et dont les besoins s'étendent jusqu'à la Vallée de Joux, peu développée en commerces et services. Cuarnens est le village qui fait lien entre Cossonay / Lausanne et la Vallée, haut lieu de tourisme du Jura.

Locaux par des services fédérateurs, répondant aux besoins des habitants et permettant le rassemblement du village autour d'un pôle d'activités.

On imagine facilement qu'une personne qui dépose son enfant à la garde-terre pourra en profiter pour aller boire un café et faire ses courses. Ou une personne qui séjourne à l'hôtel pourra manger au restaurant, visiter l'artisanat local et acheter de quoi pique-niquer à l'épicerie.

Ou encore, une association de village qui louera la grande salle pour leur assemblée de fin d'année pourra proposer au restaurateur de leur préparer un buffet traiteur avec des produits locaux.

Le site profitera du passage pour maintenir une infrastructure de services pour les habitants de la commune ou d'ailleurs.

Ce nouveau pôle permettra au village de gagner en visibilité à l'interne et à l'externe le long de la route de l'Isle, très passante.

L'intégration de la Grange Chappuis dans le projet est indispensable pour garder une dynamique globale et proposer un ensemble de services complémentaires aux besoins mutualisés.

De plus, en l'état actuel la grange donne une mauvaise image de l'ensemble, sa vétusté mettant en péril la qualité esthétique du projet envisagé.

La nécessité de rénovation des infrastructures actuelles présente déjà un coût conséquent. Le projet est d'investir sur le long terme dans un lieu rentable, plébiscité localement et régionalement.

Dans ces conditions, l'intégration de la grange Chappuis représente une opportunité plus qu'un coût supplémentaire, d'autant plus que séparer les travaux des locaux communaux et de la grange aboutirait à un coût total plus important qu'en les intégrant dans le même projet.

Il est donc primordial d'envisager la transformation du site dans son ensemble .

La création d'un lieu adapté aux besoins et envies des habitants nécessite leur engagement. Quelles que soient les modalités de poursuite du projet les professionnels mandatés devront avoir une écoute basée sur l'expérience utilisateur. Il faut continuer à travailler de manière ouverte par des séances de travail avec les habitants. La Cuarnanaise ne pourra que gagner en qualité en restant un projet communal et participatif.