

FROMAGERIE COOPÉRATIVE DU GROS-DE-VAUD À VUARRENS

Réalisation : 2005 - 2010

1418 Vuarrens

Nouvelle construction

Maître de l'ouvrage

Société de Fromagerie
Coopérative
du Gros-de-Vaud
Président : M. Ueli Leibundgut
1417 Essertines

Architectes

Frédéric Glauser Architecte
Sur la Ville 6
1443 Champvent
fglauser@fglauser.ch
Collaborateurs :
C. Pousaz, D. Glauser

Géomètre officiel

Delacrétaz Bernard
Route du Collège 2
1040 St-Barthélémy
bdelacretaz@geomatique.ch

Photos: Jacqueline Mingard

**HISTORIQUE - SITUATION**

Les fromageries communales arrivant au terme de leur capacité d'exploitation, un groupe de sociétés de fromageries du Gros-de-Vaud se réunit afin de former une société coopérative. L'objectif de leur union était la création d'un outil de travail régional, une fromagerie permettant la transformation des 4,5 millions de litres de lait produits annuellement dans la région. La Société de Fromagerie Coopérative du Gros-de-Vaud, regroupe les sociétés de fromagerie d'Essertines, Vuarrens et Orzens, les sociétés de laiterie de Rueyres, Oppens et Vuarrengel ainsi qu'un membre indépendant de la commune de Pailly. La parcelle sise Route de Corcelles à Vuarrens fut choisie pour accueillir le bâtiment et, c'est sur la base d'un concours d'avant-projets que le comité sélectionna l'architecte. Parcelle vierge, bordée d'un seul bâtiment et se situant à l'entrée ouest du village, le site choisi pour la nouvelle fromagerie sera une véritable porte d'entrée pour la commune.

PROGRAMME

Le programme comprend principalement deux types de locaux, à savoir ceux de la fabrication même du fromage, et ceux de son affinage, soit la cave. Le volume de lait annuel détermine à lui seul l'aspect quantitatif du programme. La fromagerie a une capacité annuelle maximum de 6 millions de litres,

Fourniture équipement
de fromagerie

CHALON MEGARD

Boite postale 19
01460 Montreal la Cluse
T. +33 687 76 80 29
chalonmegard@chalonmegard.com

Génie civil, maçonnerie
Béton armé

WALO BERTSCHINGER SA

Route Cantonale 109
Case postale 179
1025 St-Sulpice
T. 021 695 21 50
walo.lausanne@walo.ch

Chauffage et production vapeur

DESPRAZ SA

Rue du Collège / CP 39
1523 Granges-Marnand
T. 026 668 96 89
secretariat@desprazsa.ch





et les 14'000 de litres de lait acheminés quotidiennement sont transformés dans 3 cuves de 6'600 litres chacune. Les 3 modules de presses permettent la production maximale de 54 fromages par jour et la cave est capable d'accueillir jusqu'à 4860 pièces (extension prévue : 6966 pièces). Le programme est réparti de manière très efficace en deux corps de bâtiment, respectivement celui de la fromagerie et celui de la cave d'affinage. Compartimentée en zones d'hygiène spécifiques, la fromagerie s'organise en un groupe très fonctionnel de locaux de production, ainsi que d'une bande de locaux de service, comprenant vestiaires, bureaux, réfectoire et magasin. Les locaux techniques, chaufferie et machineries sont, quant à eux, tous regroupés au sous-sol, alors que la salle des sociétaires et locaux de ventilation se trouvent à l'étage.

CONCEPT

Chaque corps de bâtiment se différencie par une orientation et des matériaux propres. Traité comme un volume minéral unitaire, la fromagerie, orientée Nord-Sud, fait face à la route de Corcelles et procure une image forte et singu-

lière au bâtiment. La cave, orientée perpendiculairement à l'autre bâtiment, est revêtue de tôles ondulées gris clair la démarquant clairement de la fromagerie de couleur ocre rouge. A ces deux corps de bâtiment, à la fois opposés et complémentaires, s'ajoute un volume rapporté indépendant : le garage du camion à lait. Différencié par des courbes arrondies et un revêtement extérieur en alu Reynobond gris, c'est un volume abstrait et presque immatériel qui vient ponctuer le projet d'une touche très contemporaine.

LES DEFIS

La société, sensible aux préoccupations écologiques actuelles, invita les concepteurs à une recherche poussée vers une récupération maximale d'énergie. La fabrication du gruyère nécessitant une forte production de chaleur, il s'agit d'en ré-exploiter un maximum. En plus d'une excellente isolation de façade, les ingénieurs mirent au point un système de récupération de chaleur sur le petit-lait et les compresseurs d'eau glacée afin d'alimenter le circuit d'eau chaude sanitaire et le chauffage des locaux de service. Le petit-lait est quant à lui concentré, et son eau de filtration est réinjectée dans le réseau de nettoyage des tuyauteries. Les eaux de condensation de la chaudière sont elles aussi réutilisées afin d'optimiser le bilan de la production de chaleur. Une fromagerie ne consomme pas seulement beaucoup d'eau, elle en rejette également une grande quantité. Là aussi, le bureau d'étude imagina un système de prétraitement des eaux usées par neutralisation et dégradation bactérienne, afin de limiter l'impact sur la STEP communale. Et c'est finalement un bassin tampon de rétention des eaux de pluie, imposé par le règlement communal, qui viendra agrémenter les aménagements extérieurs.



Installations frigorifiques
DELTA FROID SARL
Route de Fribourg 20
1634 La Roche
T. 026 413 26 17
www.delta-froid.com

Installations sanitaires,
eau adoucie, grilles et caniveaux
DUTOIT & GASSER SA
Grand-Rue 19
1416 Pailly
T. 021 887 85 44
www.dutoit-gasser.ch

Cloisons isothermiques
CSF SA
Route de Lausanne 10
1400 Yverdon-les-Bains
T. 024 445 52 55
csfsa@bluewin.ch

Charpente
MONTANDON PASCAL
Route d'Oppens 5
1413 Orzens
T. 021 887 78 12
info@montandon-charpente.ch

Portes intérieures, cloisons WC
STAR-CITY SA
Route de la Chocolatière 5
1026 Echandens
T. 021 701 20 55
info@starcity.ch

Robot de soins RF1
JNJ AUTOMATION SA
Chemin Clos-du-Vernay 40
1677 Prez-vers-Siviriez
T. 026 656 90 00
info@jnjautomation.ch

Agencements cuisines
et magasin
TOUS AGENCEMENTS
En Couvalau 16a
1373 Chavornay
M. 079 429 28 63
m_guignard@bluewin.ch

Compresseurs d'air comprimé
SCHRAD'AIR SA
Ruelle de la Chapelle 3
1034 Boussens
T. 021 731 55 76

Canal de cheminée Inox
DF CHEMINEES
Impasse des Grangettes 2
1475 Forel
M. 079 351 35 55
df.chem@bluewin.ch

Groupe électrogène
GARAGE PONCET SA
Rue du Soleil 8
1443 Champvent
T. 024 459 16 44
info@poncetsa.ch