



# UN NOUVEAU PÔLE ALIMENTAIRE À ORBE

CUISINE DE PRODUCTION, RESTAURANT  
D'ENTREPRISE ET ATELIERS DE MÉTIERS  
DE BOUCHE POUR LE PÔLE PÉNITENTIAIRE  
DU NORD VAUDOIS (PPNV)

AVANT-PROJET  
MAI 2024

Nourrir de nouveaux espoirs	05
L'alimentation : une des clés de voûte du système carcéral	07
Une grange qui cache un bâtiment sécurisé	21
Trois programmes en un	23
Une architecture vernaculaire et climatique	26



Vue aérienne avec périmètre du futur Pôle alimentaire (NPA)

# Nourrir de nouveaux espoirs

Bâtir des prisons, ce n'est pas simplement enfermer des individus. C'est aussi les ouvrir à l'après. À l'heure de la modernisation, de la sécurisation et de l'extension de ce qui sera à l'horizon 2030 le Pôle pénitentiaire du Nord vaudois (PPNV), en mesure d'accueillir 400 personnes détenues supplémentaires, la question de la réinsertion est plus que jamais au cœur des dispositifs imaginés au sein des Établissements de la plaine de l'Orbe (EPO). La stratégie de réinsertion? «C'est l'un des piliers fondamentaux de la politique pénitentiaire», souligne Vassilis Venizelos, chef du Département de la jeunesse, de l'environnement et de la sécurité (DJES). Parmi ses trois grands axes, celui de la formation et du travail est le noyau dur, comme en témoignent les métiers de bouche enseignés aux personnes détenues sur le site d'Orbe, ainsi que la production alimentaire – à destination des différents établissements mais aussi de l'extérieur – utilisant les ressources agricoles du domaine. «Outre ses vertus environnementales, le circuit court garantit une cuisine économique et de saison», rappelle encore le chef du DJES.

Cette alimentation saine, propice à une meilleure santé physique et morale, est un véritable enjeu dans le milieu carcéral.

## Le pôle alimentaire : pierre angulaire du Pôle pénitentiaire du Nord vaudois

Malheureusement, les bâtiments liés à l'agroalimentaire sont actuellement disparates, vétustes, et la surface dévolue à la cuisine n'a que peu évolué depuis sa construction dans les années 70 – et ce malgré la mise en service de plusieurs nouveaux secteurs cellulaires. «La construction du nouveau pôle alimentaire (NPA) se veut polyvalente, ambitieuse et capable de s'adapter aux besoins du futur Pôle pénitentiaire. Véritable maillon de notre dispositif de réinsertion, il va permettre d'offrir des infrastructures modernes et des places supplémentaires aux personnes détenues qui pourront travailler et se former dans un même lieu, quel que soit leur régime de détention, tout en garantissant un haut niveau de sécurité», explique Vassilis Venizelos. En plus de la cuisine professionnelle, de la laiterie, de la boulangerie-pâtisserie et de la boucherie qui pourront faire travailler 75 personnes détenues, le bâtiment de plus de 3000 m<sup>2</sup> accueillera également un restaurant d'entreprise où certains pourront se former au service, ainsi que de nouveaux espaces de stockage, de formation et de détente.

## Architecture low-tech pour confort durable

Et afin de répondre à la stratégie immobilière de l'État propriétaire, le projet vise la certification Minergie P-Eco, témoignant de son engagement envers des bâtiments à performance énergétique élevée. Comme le résume Isabelle Moret, cheffe du Département de l'économie, de l'innovation, de l'emploi et du patrimoine (DEIEP) dont dépend la Direction générale des immeubles et du patrimoine (DGIP) ici à l'œuvre, «notre approche privilégie une architecture naturellement saine et sobre, où le soleil et le low-tech jouent un rôle central. Des panneaux photovoltaïques en toiture aux grandes baies vitrées orientées au sud, chaque élément est pensé pour une symbiose entre confort – d'utilisation et d'entretien –, efficacité énergétique et respect de l'environnement». Quant à la matérialité du bâtiment, qui reprend une écriture rurale propre au site, elle est au cœur du projet: «En utilisant du bois local pour la toiture et les piliers de façade, nous incarnons notre engagement envers une construction durable.»

---

# L'alimentation : une des clés de voûte du système carcéral

Comme le souligne Raphaël Brossard, chef du Service pénitentiaire (SPEN), «l'alimentation est centrale en prison». Ce que l'on a tendance à oublier? Qu'une mauvaise alimentation peut avoir des conséquences néfastes sur la santé physique et mentale, et affecter le comportement et la réadaptation. «Les problèmes liés à la nourriture peuvent aggraver les tensions et les conflits, ce qui peut entraîner des problèmes de sécurité», explique le chef du SPEN. Aujourd'hui, on sait par ailleurs que les métiers de bouche et de la restauration représentent un potentiel important pour la réhabilitation et la réinsertion des personnes détenues.» Avec le nouveau pôle alimentaire – qui va avantageusement réunir dans un endroit sécurisé la cuisine de production, la laiterie, la boulangerie-pâtisserie, la boucherie et le restaurant d'entreprise –, le SPEN attend des infrastructures agrandies, en mesure de proposer des conditions de travail sûres et efficaces, en conformité avec les normes suisses de production.

## Optimiser les ressources et garantir une alimentation de qualité

Le concept aux EPO? Une production alimentaire durable et locale favorisant la sécurité (par la réduction de la dépendance aux fournisseurs externes), la qualité des produits et le contrôle des coûts. Les poulets, porcs, œufs et pommes de terre proviennent ainsi de la ferme du site, gérée par des personnes détenues. En aval, d'autres participent à toutes les activités en lien avec la préparation «maison» de repas (1700 par jour actuellement), la gestion des stocks de viande (bien que l'abattage soit externalisé, la boucherie en prison est responsable de la découpe, de la préparation et de la transformation de la viande pour les repas des personnes détenues), la fabrication du pain (produit pour l'ensemble des sites pénitentiaires, ainsi que pour le CHUV à raison de 600 kilos par jour environ), la confection des pâtisseries (servies lors des repas ou distribuées en tant que collations, elles permettent de «diversifier l'alimentation des prisonniers et d'améliorer leur moral»), la transformation des produits laitiers (5000 litres de lait pasteurisé sont produits chaque mois et 4000 yogourts par semaine), ou d'autres produits prêts à être vendus ou consommés. «Aujourd'hui, la cuisine des EPO est en mesure de proposer des menus standards, sans porc ou végétariens. Demain, la prise en compte d'autres régimes alimentaires particuliers, prescrits par le Service de médecine et psychiatrie pénitentiaires (SMPP), devrait être rendue possible grâce aux nouvelles infrastructures», se félicite Raphaël Brossard. Isabelle Moret salue à son tour ce cercle vertueux: «Ce projet incarne pleinement notre vision d'un circuit court, où la production et la consommation se rejoignent localement. Du champ à l'assiette, du four à la table, chaque étape est intégrée dans un écosystème local, reflétant notre engagement envers la durabilité et l'autonomie énergétique, conformément aux objectifs du Conseil d'État et du Plan climat vaudois.»

## Une fin et un moyen

En résumé, les métiers de bouche dans le domaine carcéral sont essentiels. Comme le rappelle avec vigueur le chef du SPEN, «ils sont actuellement très demandés sur le marché de l'emploi et répondent à des normes strictes en matière d'apprentissage et de production. Les EPO, en modernisant leurs infrastructures, vont permettre de déployer, encore davantage, des formations certifiantes – de la formation pratique au CFC en passant par l'AFP – sur plusieurs corps de métier: boulangerie, pâtisserie, boucherie, laiterie». Par ailleurs, la mise en place d'un véritable restaurant d'entreprise, destiné aux collaboratrices et collaborateurs travaillant au sein des établissements pénitentiaires, permettra une offre de formation inédite: «Des personnes détenues vont pouvoir travailler dans ce restaurant. Cela constitue une première pour le SPEN, qui sera en mesure de participer au processus de réinsertion dans un secteur professionnel où l'offre est actuellement forte.»

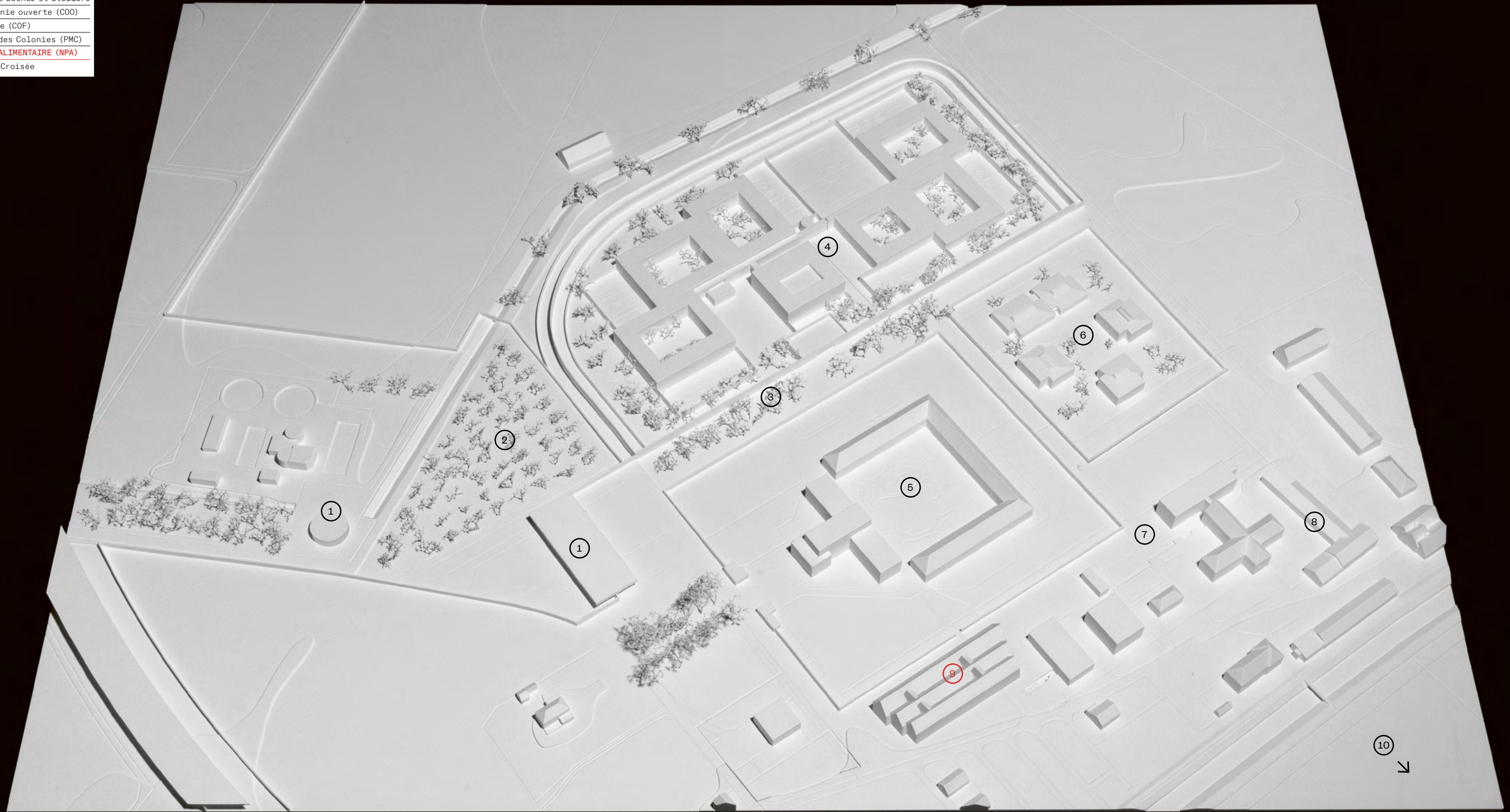
En créant de nouveaux ateliers de production alimentaire au sein du NPA, la politique carcérale vise à renforcer la réhabilitation des personnes détenues, quel que soit leur régime de détention, en leur offrant des perspectives de réinsertion après leur libération. Cela permettra aux longues peines d'acquérir des compétences ou une formation au long cours, sans être freiné par la progression de la sanction prévue au sein de l'établissement. Une approche extrêmement positive qui vise, selon le SPEN, à «réduire les risques de récidive en offrant des alternatives constructives à la délinquance».



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Prison de Bochuz de haute sécurité     |
| 2 | Un exemple de laiterie professionnelle |
| 3 | Un exemple de cuisine professionnelle  |
| 4 | Un exemple d'architecture agricole     |
| 5 | Un exemple d'architecture rural        |

# Maquette du futur Pôle pénitentiaire du nord vaudois (PPNV)

- 1 Poste de contrôle avancé (PCA)
- 2 Parking
- 3 Allée des Marais
- 4 Prison des Grands-Marais (PGM)
- 5 Pénitencier de Bochuz et ateliers
- 6 Nouvelle colonie ouverte (COO)
- 7 Colonie fermée (COF)
- 8 Pôle médical des Colonies (PMC)
- 9 **NOUVEAU PÔLE ALIMENTAIRE (NPA)**
- 10 Prison de La Croisée



# Plan du futur Pôle pénitentiaire du nord vaudois (PPNV)





Façade Ouest entrée de la cafétéria du nouveau pôle alimentaire



Façade Sud entrée de l'espace logistique





Vue de la cuisine



Vue du restaurant et de la cafétéria



<b>Plan rez-de-chaussée</b>
Cuisine 817 m <sup>2</sup>
Ateliers 740 m <sup>2</sup>
Restaurant + salle de conférence 380m <sup>2</sup>
Stockage 900 m <sup>2</sup>
Espace cafeteria 100 m <sup>2</sup>

## Une grange qui cache un bâtiment sécurisé

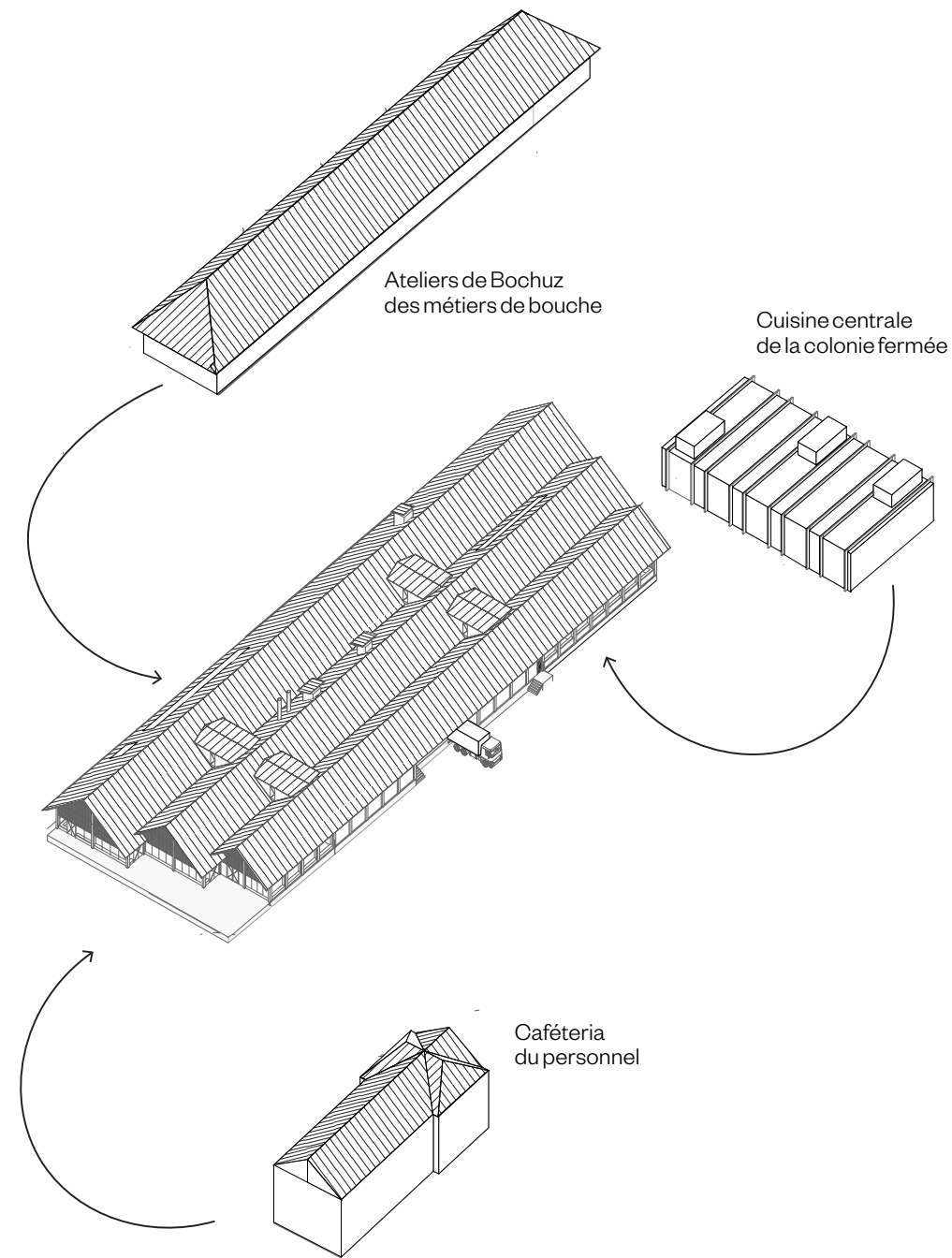
Lorsque l'on découvre le projet architectural du nouveau pôle alimentaire, on marque un temps d'arrêt. Comme trois vastes granges en bois accolées, surmontées de toits en tôle à deux pans, il semble nous faire revenir dans un décor agricole et bucolique du début du siècle passé. Ce caractère rural, et en rien carcéral, c'est justement ce qui a retenu l'attention d'Emmanuel Ventura, architecte cantonal à la DGIP: «La volumétrie du bâtiment est issue d'une volonté de s'inscrire dans le contexte rural de la plaine de l'Orbe. Pour cela, le projet mixe habilement un programme de type industriel (cuisine de production et ateliers de métiers de bouche high-tech) avec une typologie de bâtiment quasiment patrimonial, dont la toiture est analogue à celle des ateliers de Bochuz adjacents». Inspiré par le site des EPO, troisième domaine agricole de Suisse, le projet privilégie en effet une architecture terrienne, ancrée au sol, loin de la silhouette à toit plat de l'ancienne cuisine de production adjacente, toute de métal et béton, construite en 1973-1974.

### Intégrer un périmètre carcéral

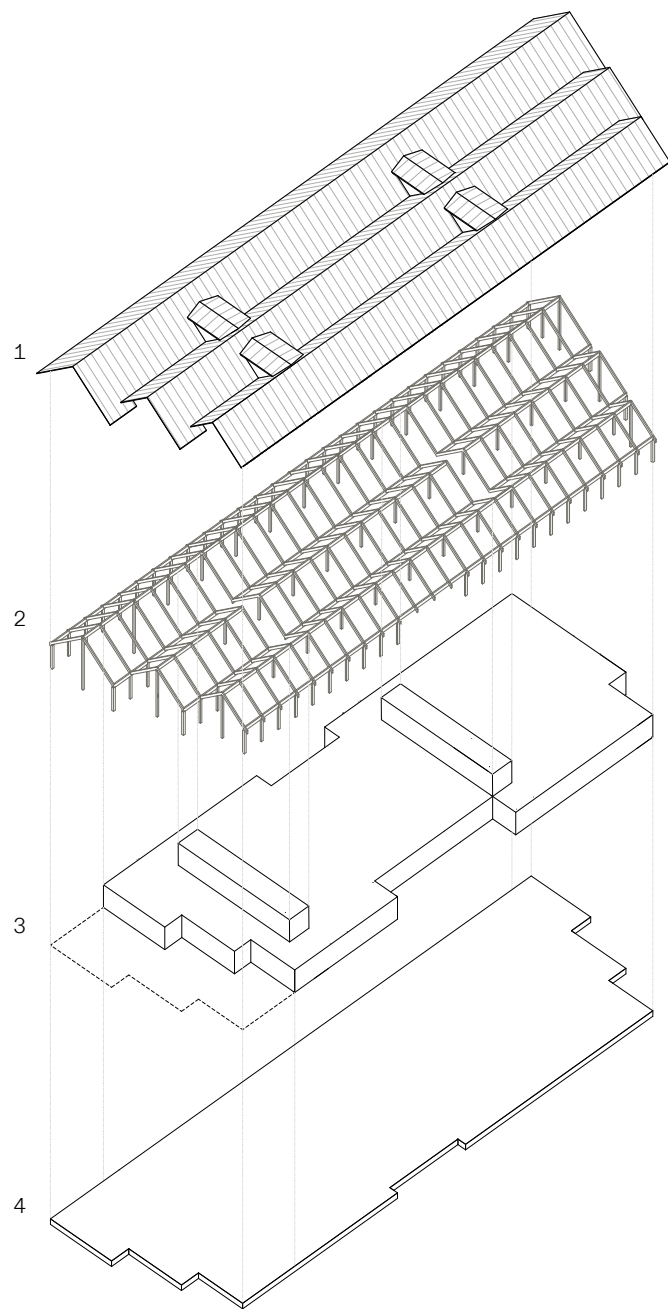
Mais quid de la sécurité? À l'image du pôle médical des Colonies (PMC) voisin – premier de Suisse à faire cohabiter différents régimes d'incarcération dans un même bâtiment grâce à un ingénieux système de sas et de couloirs différenciés –, les architectes ont dû réfléchir en premier lieu aux accès. Émeric Lambert, associé fondateur du cabinet Parc architectes qui signe le projet, explique: «Cet enjeu était capital pour le nouveau pôle alimentaire situé à l'entrée des EPO, juste devant l'actuelle cuisine (destinée à être détruite ou réaffectée).» Hautement stratégique, cette position permet de connecter le futur bâtiment à l'ensemble de ses utilisateurs et de gérer l'aspect logistique – soit une valse quotidienne de camions arrivant par exemple pour apporter des matières premières du domaine ou repartant avec des produits transformés vers l'extérieur. «Afin d'anticiper les multiples risques à l'entrée et à la sortie – en prévoyant notamment une assez vaste zone au sud-est pour permettre la fluidité des manœuvres et la sécurité des flux de livraison –, nous avons rogné sur le bâtiment et pris plus de place sur la parcelle.» Le résultat? Trois entrées distinctes : une au nord-ouest à destination des personnes détenues incarcérées à Bochuz (BO), maison de sécurité élevée; une au nord-est pour celles de la Colonie fermée adjacente (COF), maison de sécurité moyenne; et une au sud-ouest, soit l'entrée principale, accessible librement pour le personnel, les visiteurs et les personnes détenues en régime ouvert de la Colonie ouverte (COO), maison de basse sécurité.

### Une boîte en béton et en verre blindé dans une enveloppe en bois

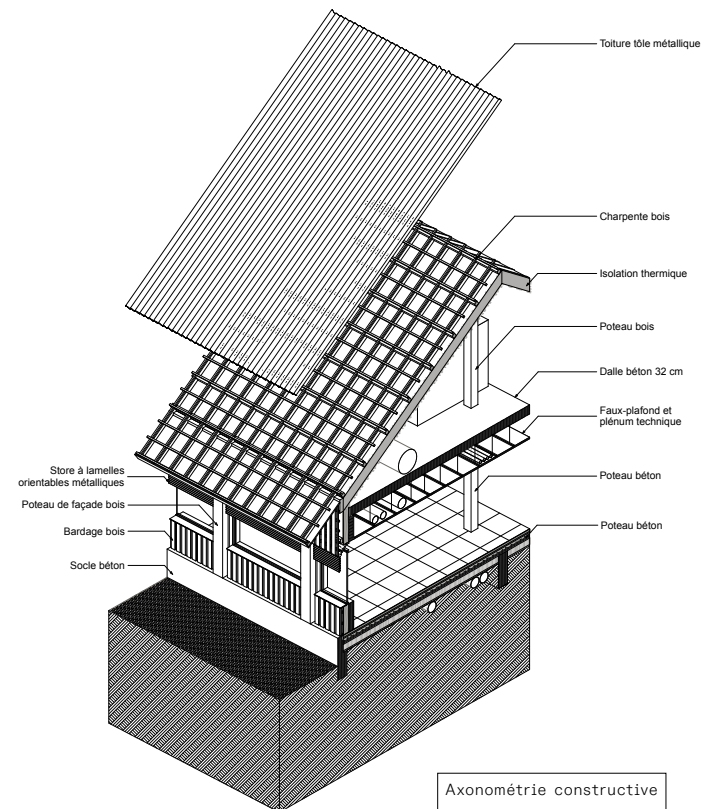
Mais les précautions ne s'arrêtent pas à l'implantation du projet sur le site. Et, à l'instar de ces faux chalets construits par l'armée suisse qui cachent sous leurs atours pittoresques de véritables bunkers, le nouveau pôle alimentaire a plus d'un tour dans son sac. Comme le rappelle Émeric Lambert, le NPA est avant tout un bâtiment logistique qu'il convenait de surélever d'un mètre, afin de créer un quai de chargement au sud: «Il nous était bien sûr impossible de concevoir une structure entièrement en bois: d'abord pour des questions de statique – la nappe phréatique proche impliquant une mauvaise qualité du sol –, ensuite pour d'indéniables enjeux de sécurité, le bois n'étant pas capable d'encaisser des chocs explosifs, qui sont à prendre en compte dans un tel contexte.» L'astuce trouvée? Un large socle en béton armé, soutenu par un système de pieux en profondeur jouant un rôle de fondations, recouvert d'un radier en béton armé formant la dalle du rez-de-chaussée, constitué à son tour de murs et de piliers porteurs en béton recyclé capables de soutenir une nouvelle dalle en béton, une charpente en bois et, enfin, une couverture ondulée métallique tout ce qu'il y a de plus traditionnel. «Il s'agit de fabriquer une sorte de boîte inviolable, mais dont le matériau n'est pas apparent dans l'expression. Si le béton utilise de l'énergie grise, il demeure néanmoins ici indispensable pour sa solidité et son inertie thermique, et fait valoir ses qualités économiques et durables dans le temps», résume l'architecte.



Regroupement des métiers de bouche dans un pôle alimentaire



Principe de structure	
1	Toiture
2	Charpente
3	Cloisonnement
4	Dalle



Axonométrie constructive



Détail façade

Tout autour de cette «boîte en béton», à l'extérieur, a été imaginée une vêtue de bois avec un bardage vertical suspendu, et non porteur. «Des poteaux en bois soutiennent la charpente au niveau des combles et apparaissent dans l'espace de restauration afin de créer une ambiance chaleureuse. À l'extérieur, ils soutiennent la toiture en surplomb, créant ainsi un élégant rythme en façade.»

Autre défi: éclairer un bâtiment large de 34 mètres. Le parti pris a été le choix de très grandes baies vitrées pare-balles avec un cadre métallique – plus de trois mètres de large par endroits –, permettant de faire entrer la lumière naturelle jusqu'à cinq mètres à l'intérieur. «Nous avons prévu des impostes à bascule en partie haute pour une ventilation naturelle au niveau du restaurant, ainsi que des moustiquaires et des grilles anti-effraction», précise encore l'architecte. Pour pallier le manque de lumière naturelle par endroits, des puits zénithaux ont été imaginés, dans la cuisine notamment. Selon Emmanuel Ventura, «tout se joue ici dans la matérialité du projet entre bois, béton, verre et métal. Le concept structurel a été établi de manière à répondre aux contraintes sécuritaires propres à un milieu carcéral et à su créer, avec panache, un contraste fort entre le caractère agricole du lieu et la haute technicité imposée par sa fonction».

## Trois programmes en un

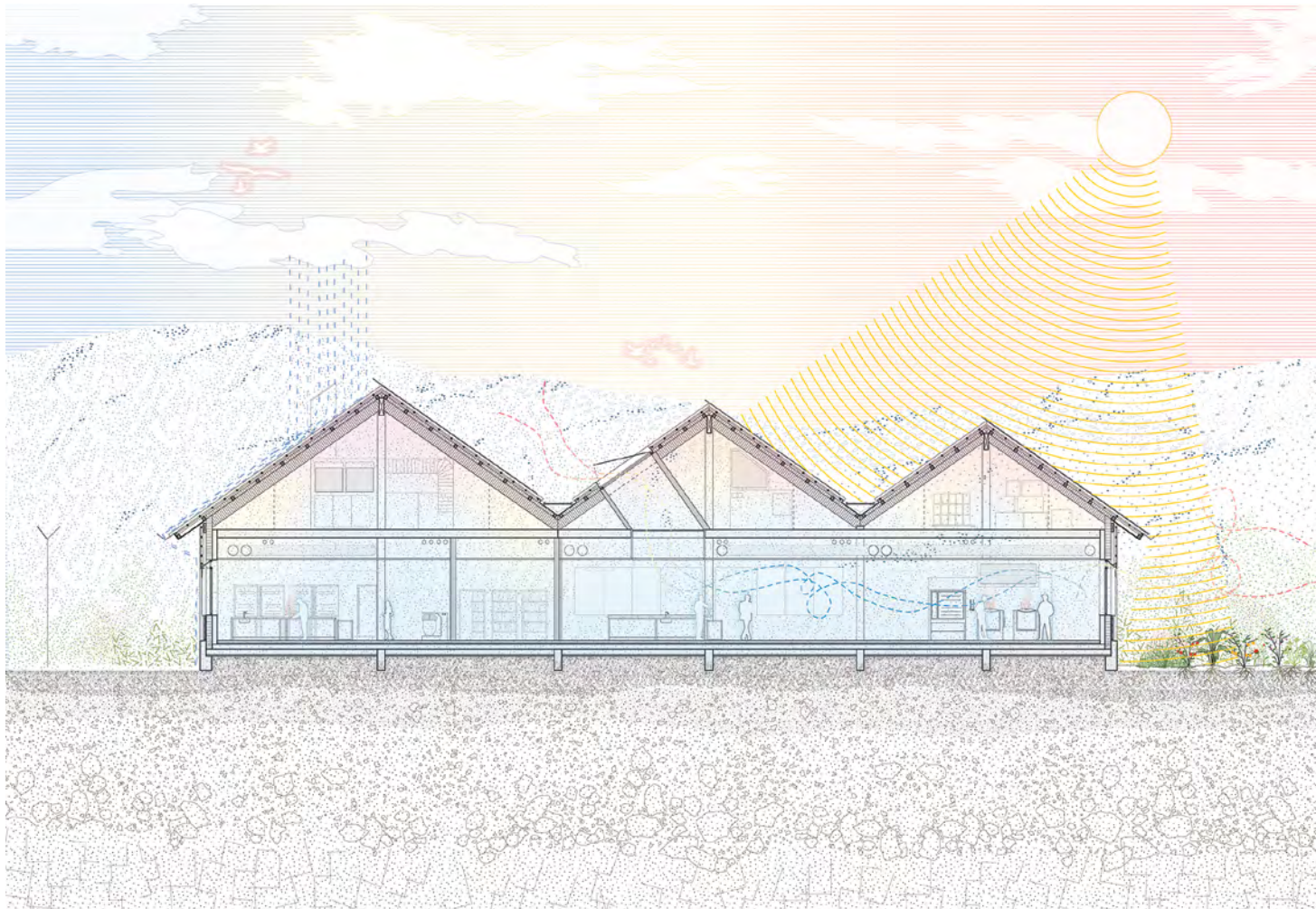
Émeric Lambert revient sur la genèse du projet: «La largeur du bâtiment projeté étant digne d'une usine, nous avons fait le choix de le diviser en trois volumes d'entrée distincts – afin d'éviter l'effet halle industrielle et revenir à taille humaine –, et en trois longueurs différentes, ce qui donne un aspect moins massif au plan. Pour des questions de sécurité, le bâtiment est étendu et plat, avec un seul rez-de-chaussée – qui accueille les espaces de production où travaillent les personnes détenues, une zone de stockage et de livraison ainsi que des espaces de restauration collectifs – et un volume aménageable dans les combles, accessible uniquement au personnel du SPEN.» Et s'il est vrai que la plus longue façade, au nord-ouest, mesure 107 mètres, la hauteur jusqu'au faite n'est que de six mètres environ, des proportions harmonieuses dans le contexte des EPO.

## Repenser les espaces collectifs

Au sud-ouest, les trois volumes d'entrée en quinconce – dont les toitures en débord servent de couvert – font office d'accueil et sont destinés au personnel du SPEN, aux intervenants présents sur le site (médical, judiciaire, etc.) ainsi qu'aux personnes détenues en régime ouvert. L'entrée se fait par le bâtiment de droite qui abrite un vaste hall-caféteria, connecté par l'intérieur aux deux autres volumes (le restaurant et une salle de conférence modulable), grâce à de larges ouvertures rythmées par des piliers. Tous trois en double hauteur et pourvus de larges baies vitrées offrant une vue dégagée sur le Jura, ces espaces forment ce que le SPEN appelait de ses vœux: «un lieu de sociabilisation, agréable et lumineux, un environnement de travail confortable et motivant pour le personnel pénitentiaire, tout comme pour les personnes détenues qui le fréquentent».

Dans le hall, à côté d'une zone d'entrée pourvue de casiers, on trouve un espace caféteria de près de 100 m<sup>2</sup>; c'est également d'ici que démarre un escalier en colimaçon menant vers le premier étage (les combles, réservés au personnel): de là, les personnes autorisées peuvent notamment accéder à des sanitaires, des vestiaires, une salle de repos au-dessus du restaurant et une salle de réunion polyvalente vitrée, visible depuis la salle de conférence.

Sur la gauche, au rez de chaussée, le restaurant d'entreprise de cent places – prolongé d'une terrasse extérieure – et une salle de conférence pour un total de près de 380 m<sup>2</sup> viennent remplacer avantageusement la caféteria du personnel de cinquante places et la salle de réunion, qui se situent actuellement dans le bâtiment administratif des EPO.. «Outre le fait que des personnes détenues vont pouvoir s'y former, le restaurant va aussi permettre de couvrir efficacement les besoins en matière de repas pour le personnel, tout en favorisant un environnement de travail agréable et convivial», se félicite à nouveau Raphaël Brossard.



Principe climatique  
Solaire, thermique et  
ventilation naturelle

À gauche encore, une salle polyvalente dite de «culture d'entreprise» – à laquelle s'ajoute une salle de stock à l'arrière – vient clore ces espaces d'accueil: «Avec du mobilier modulable, elle peut autant devenir une salle de conférence qu'un agrandissement de la cafétéria si besoin», détaille l'architecte. De quoi favoriser, de manière variée, les échanges professionnels et la collaboration entre les membres du personnel».

## Sécuriser et améliorer le travail des personnes détenues

Au cœur de l'aménagement du NPA, la cuisine de production et les ateliers de métiers de bouche, aujourd'hui vétustes et disséminés en plusieurs endroits sur le site, ont demandé réflexion – toutes les parties d'ouvrage accessibles aux personnes détenues devant être compatibles avec les contraintes sécuritaires propres à un milieu carcéral.

Au nord-ouest, les ateliers destinés aux personnes détenues avec une sécurité haute au sein de Bochuz sont désormais réunis sur 740 m<sup>2</sup>; attenante au nord-est, la cuisine de production – fréquentée par celles de la Colonie fermée où le régime de sécurité est moyen – propose quant à elle un espace de 817 m<sup>2</sup>. Totalement distinctes et séparées par des murs en béton, ces deux zones ne sont accessibles que par l'extérieur et selon un système rigoureux de sas, qui joue également un rôle de repli en cas d'incendie. Tous deux dotés d'équipements de pointe et de revêtements répondant aux normes d'hygiène les plus strictes, ces espaces sont couronnés de faux plafonds afin de masquer le plénum technique, tout en respectant à la fois les contraintes sécuritaires et sanitaires.

Séparés par un couloir de pièces techniques (économat, chambres froides, sanitaires et vestiaires), les ateliers des métiers de bouche peuvent désormais accueillir vingt-cinq personnes détenues simultanément: boucherie (cinq), laiterie (cinq), boulangerie-pâtisserie (quinze).

Côté cuisine et ses nombreux îlots, cinquante personnes détenues pourront être à l'œuvre – dont cinq dans un atelier multi-services et cinq dans une cuisine dédiée à la diététique. Un stock de froid et un bureau central complètent le plan.

## Gagner de la place et anticiper les besoins futurs

Dernière pièce du puzzle au rez-de-chaussée: le secteur des stocks, réservé au personnel du SPEN. Donnant au sud-est, sur le quai de chargement, ces espaces nécessaires au transit de marchandises – dont l'ensemble fait près de 900 m<sup>2</sup> – sont accessibles soit par la zone de transit extérieure soit par des sas sécurisés depuis la zone dédiée au personnel pénitentiaire. On y trouve deux déchetteries (dont une réfrigérée), un économat, un stock temporaire, un stock de denrées sèches et un stock de froid, ainsi que divers locaux techniques.

À l'étage – accessible uniquement depuis le volume d'entrée –, les architectes ont tiré parti des trois toitures à deux pans qui offrent d'importantes surfaces sous combles permettant de loger les installations techniques (comme les centrales de ventilation, les silos à farine ou les locaux électriques). Deux couloirs transversaux, qui permettent de relier les trois toitures entre elles, optimisent leur utilisation.

Par endroits, il a même été possible d'imaginer des locaux (plus de 430 m<sup>2</sup> en tout) dont les séparations, des cloisons légères, permettent une grande flexibilité. «La possibilité d'intégrer ici des programmes additionnels dans le futur, ou de moduler certains espaces comme dans les volumes d'entrées polyvalents, rentre totalement dans la Stratégie immobilière de l'État de Vaud qui préconise la flexibilité de ses bâtiments, en vue de leur adaptation au fil du temps et des besoins», se félicite Emmanuel Ventura.

# Une architecture vernaculaire et climatique

Revenir à la simplicité de la construction pour une efficacité énergétique durable: cela pourrait être le mantra de l'agence Parc Architectes. Selon Émeric Lambert, «il est plus facile aujourd’hui de proposer des toits plats que de traditionnelles toitures à deux pans, en raison de toutes les normes en matière de construction et de certaines modes». Pourtant, cette architecture vernaculaire qu’il défend permet de renouer avec des principes simples, «qui nous remettent les pieds sur terre» selon ses mots. «Les combles, on a tendance à l’oublier, sont aussi une zone isolante: ils prennent la chaleur, certes, mais ils font également tampon avec le reste du bâtiment.»

## Simplicité de l’atmosphère climatique

À écouter l’architecte, dont l’agence s’est spécialisée dans «l’atmosphère climatique», on imagine les bâtiments comme des bateaux, poussés par le vent, nourris de soleil et de pluie. «Notre sujet de prédilection, c’est le lien entre l’architecture et ses environs, ce que l’on nomme aujourd’hui l’architecture bioclimatique. Dans nos plans, conçus comme des coupes atmosphériques, on essaye de matérialiser les divers fluides qui opèrent autour d’une construction: soleil, pluie, courants d’air…»

Dans le projet du nouveau pôle alimentaire, si la ventilation manuelle et l’obscurcissement (grâce à des brise-soleil orientables et mécanisés) suffisent au rez-de-chaussée pour maintenir une température moyenne de 20°C aux beaux jours, les locaux spécifiques à la production alimentaire devront être rafraichis à l’aide d’installations double-flux avec récupération de chaleur et débits variables en fonction des besoins. «Et c'est dans les combles devenus démodés que l’on loge toutes les machines de renouvellement d’air ou de chaufferie!», se félicite Émeric Lambert. Et, raccordé à la centrale de chauffage à distance du site des EPO (87% de bois, 11% de gaz, 2% de solaire), le bâtiment s’avère compatible avec les exigences de Minergie P-Eco, notamment en ce qui concerne les émissions de CO<sub>2</sub>. Pour des questions d’hygiène et de sécurité, c’est le chauffage au sol qui a été sélectionné comme système de restitution.

## Revisiter la toiture à deux pans

Si une épaisseur supplémentaire d’isolation complète la composition de la couverture, l’allure de ces toits en tôle ventilée à deux pans, comme pliés sur la charpente en bois, reprennent une écriture à la fois rurale et industrielle qui fait rimer solidité et légèreté. On y retrouve les traditionnels chéneaux aux extrémités des toitures ainsi qu’aux points bas pour l’écoulement des pluviales. Concession au XXI<sup>e</sup> siècle? L’ajout de panneaux photovoltaïques, intégrés aux pans orientés sud/est, afin de bénéficier d’une inclinaison intéressante pour la production électrique; sur les pans orientés nord/ouest, on retrouve les cheminées métalliques de ventilation et d’extraction des fours des cuisines. Et, entre les toitures, des caillebotis métalliques permettent un accès pour l’entretien et la gestion des systèmes de caméra de sécurité. Avec ce projet qui allie robustesse et durabilité, Emmanuel Ventura salue «une architecture intelligente, capable de répondre autant aux contraintes sécuritaires et sanitaires qu’aux exigences environnementales».

# Auteur du projet

Architecte: Parc architectes Sarl

## Maître de l’ouvrage

**Le maître de l’ouvrage est l’État de Vaud représenté par le comité de pilotage (CoPil).**

**Il est constitué de**

**M. Pierre de Almeida**

**directeur général (DEIEP – DGIP);**

**de M. Raphaël Brossard,**

**chef de service (DJES – SPEN);**

**de M. Emmanuel Ventura, architecte**

**cantonal (DEIEP – DGIP);**

**de M. Claudio Iglesias, directeur**

**(DEIEP - DGIP - DIAD);**

**Mme Camille Orthlieb,**

**responsable durabilité**

**(DEIEP – DGIP - DIAD)**

## Impressum

Éditeur: État de Vaud, juin 2024
DEIEP, Département de l’économie, de l’innovation, de l’emploi et du patrimoine
DGIP – DIAD, Direction de l’ingénierie, de l’architecture et de la durabilité

Rédaction: Émilie Boré - BIM/BO édition
Graphisme: Atelier Poisson
Images synthèse: ArtefactoryLab

Photolitho: Solutionpixel
Impression: Groux arts graphiques
Papier: FSC 100% recyclé

En aucun cas les images de synthèse du présent document ne peuvent être tenues comme contractuelles pour le maître de l’ouvrage.

Il s’agit d’images d’illustration d’un projet qui peut faire l’objet de modifications, de changements et d’adaptations tout au long de son processus de développement.

