



Conception et Mandataire :	Philippe Jammet Architecte
Economie + OPC :	Alchemy Design
BET VRD/Espaces verts :	Sinequanon'
BET Structure :	AST
BET Plomberie/CVC/HQE :	KH Concept
BET Cfo/Cfa/SSI :	KH Concept
Bureau de contrôle + RT :	Apave
Coordination SPS :	CDSA
BET Etanchéité à l'air :	Kaleo
Surfaces brutes à aménager :	392 m²
Budget travaux :	1 273 382 € TTC
Mission :	Mission de base + Économie + EXE + OPC
Livraison :	2024

Seize années après avoir conçu et réalisé la caserne de Septème Oytier, l'Atelier Philippe Jammet Architecte et son équipe de Maîtrise d'œuvre sont retenus pour la conception et la réalisation de la caserne de Chevrières (38) avec un objectif RT 2012 et une approche conceptuelle proche de la RE 2020 ce qui nous a permis l'obtention du label CERTIVEA E3C1.

L'Architecte propose de réaliser cette opération aux travers de 4 modes de constructions dans un esprit d'optimisation de la performance thermique du clos-couvert, soit :

- 1) le béton armé pour les fondations et les dallages ;
- 2) le bois cloué porteur pour la partie administrative ;
- 3) les briques alvéolaires associées à une dalle hourdis bois pour la partie vestiaire
- 4) la charpente métallique pour la partie garage remise.

L'ensemble des trois entités construites est isolé par l'extérieur avec rupture de pont thermique avec des matériaux aux performances optimisées.

L'approche technique propose un système de pompe à chaleur réversible avec circuit secondaire à eau pour le chauffage, le rafraîchissement et l'eau chaude sanitaire. La ventilation est traitée avec un contrôle de traitement d'air double flux à récupération d'énergie (± 90%).

L'eau de chasse des sanitaires provient de la récupération des eaux de pluie et deux ensembles de panneaux photovoltaïques permettant la réalisation d'un bâtiment très performant à énergie positive.



SDIS 38 // Septème-Oytier (38)

Centre d'incendie et de secours



Conception :	Philippe Jammet architecte
Bet CVC :	JPG Conseil
Bet Structure béton :	CEBEA
Bet Structure acier :	ER2i
Surface :	450 m² de SHON/ SHOB
Budget travaux :	500 000 € TTC
Mission :	Mission de base + EXE + OPC
Année :	2006

La création du nouveau Centre d'Incendie et de Secours sur la commune de Septème participe à la remise à niveau et à la restructuration des Centres d'Incendie et de Secours du SDIS de l'Isère. Le programme se construit sur un terrain plat en limite de la commune dans le secteur sauvegardé du Château de Septème. Le programme comprend une zone de bureaux ; un ensemble douches-vestiaires homme et femme ; une salle de réunion ; un poste d'alerte directement relié sur les garages ainsi qu'une cellule pour véhicule VSAV. Le parti Architectural se veut modeste dans les volumes, mais contemporain dans leur traitement. Une attention particulière est apportée

au poste d'alerte vitré et situé à l'articulation des deux corps de bâtiments, tout comme à la protection thermique associée à un ensemble de casquettes et brises soleil qui permettent l'absence de climatisation en été.



PAYS VOIRONNAIS // Moirans (38)

Projet de légumerie



Mandataire :	Atelier Philippe Jammet architecte
Ingénierie globale :	CAP INGELEC
VRD - Espaces verts :	SINEQUANON'
Équipementier :	HIE ÉQUIPEMENT
Année :	2013
Surface de plancher :	620 m²
Estimatif travaux :	732 000 € HT hors VRD
Espaces verts :	(1 180 € HT/m²)

Présentation de l'opération

Le Pays Voironnais décide de créer une légumerie industrielle de production de produits agricoles bio issus des filières locales. Le site de Moirans est retenu avec le lancement d'un concours d'Architecture sur esquisse.

Nous avons proposé un bâtiment basse consommation (BBC) à haute qualité environnementale (HQE) en phase avec la logique de « production » bio du programme.

Notre équipe a noté quelques imprécisions au travers du programme notamment en matière des surfaces dédiées aux normes d'accessibilité (zones douches et toilettes PMR) ce qui a occasionné des surfaces de planchers supplémentaires qui ont justifié, dès la phase concours, des compléments budgétaires.

Il en résulte un projet conceptuel basé sur trois entités :

la première intègre l'accueil et les bureaux, la seconde, les pièces d'eau et les locaux techniques CVC, la troisième, le hall de production - transformation des légumes bio.

À noter qu'un travail d'ergonomie a été étudié tant au niveau des chaînes de productions intérieures qu'en termes de livraison-évacuation par véhicules spécialisés.

