



**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL**

Conseillers en exercice : 45

Votants : 44

Convocation du Conseil municipal :
le 16/09/2025

Publication :
le 26/09/2025

SEANCE DU 22 SEPTEMBRE 2025

Délibération n° D-2025-300

Halles de Niort - Approbation du programme et de l'enveloppe financière de l'opération - Lancement des consultations de maîtrise d'oeuvre - Autorisation à souscrire le marché de maîtrise d'oeuvre pour la partie bâimentaire

Président :

Monsieur Jérôme BALOGÉ

Présents :

Monsieur Jérôme BALOGÉ, Monsieur Dominique SIX, Madame Rose-Marie NIETO, Madame Christelle CHASSAGNE, Monsieur Nicolas VIDEAU, Madame Jeanine BARBOTIN, Monsieur Lucien-Jean LAHOUSSE, Madame Anne-Lydie LARRIBAU, Monsieur Elmano MARTINS, Madame Florence VILLES, Monsieur Philippe TERRASSIN, Madame Valérie VOLLAND, Monsieur Thibault HEBRARD, Madame Marie-Paule MILLASSEAU, Madame Lydia ZANATTA, Monsieur Eric PERSAIS, Madame Yvonne VACKER, Monsieur Guillaume JUIN, Madame Aline DI MEGLIO, Madame Sophie BOUTRIT, Monsieur Florent SIMMONET, Monsieur Hervé GERARD, Madame Aurore NADAL, Monsieur François GUYON, Madame Stéphanie ANTIGNY, Madame Yamina BOUDAHMANI, Monsieur Karl BRETEAU, Monsieur Romain DUPEYROU, Madame Noélie FERREIRA, Monsieur Nicolas ROBIN, Madame Mélina TACHE, Madame Fatima PEREIRA, Madame Ségolène BARDET, Monsieur François GIBERT, Madame Cathy GIRARDIN, Monsieur Sébastien MATHIEU, Madame Véronique ROUILLE-SURAUULT, Monsieur Hugo PASQUET--MAULINARD, Madame Julia FALSE.

Secrétaire de séance : Madame ZANATTA Lydia

Excusés ayant donné pouvoir :

Monsieur Michel PAILLEY, ayant donné pouvoir à Monsieur Thibault HEBRARD, Monsieur Gerard LEFEVRE, ayant donné pouvoir à Monsieur Dominique SIX, Monsieur Bastien MARCHIVE, ayant donné pouvoir à Monsieur Jérôme BALOGÉ, Madame Véronique BONNET-LECLERC, ayant donné pouvoir à Monsieur Sébastien MATHIEU, Madame Elsa FORTAGE, ayant donné pouvoir à Madame Julia FALSE

Excusés :

Monsieur Baptiste DAVID.

Direction de la Réglementation et de l'Attractivité Urbaine

Halles de Niort - Approbation du programme et de l'enveloppe financière de l'opération - Lancement des consultations de maîtrise d'oeuvre - Autorisation à souscrire le marché de maîtrise d'oeuvre pour la partie bâtiminaire

Monsieur Elmano MARTINS, Adjoint au Maire expose :

Mesdames et Messieurs,

La Ville de Niort possède des Halles remarquables situées en plein centre historique et inscrites à l'inventaire des monuments historiques depuis 1987.

Les Halles sont composées de plusieurs entités :

- le marché couvert qui abrite aujourd'hui 55 commerçants ou artisans œuvrant dans le pavillon, au rez-de-parvis ;
- le marché de plein air qui s'installe sur les deux placis et les deux coursives ;
- le restaurant inter administratif (RIA) qui occupe le soubassement au rez-de-chaussée.

Les Halles de Niort ont bien sur connu plusieurs interventions de maintenance sur les 30 dernières années :

- le remplacement des boulons de la structure et de certaines parties métalliques dégradées ;
- le remplacement de la verrière ;
- la pose de stores brise-soleil motorisés ;
- une mise en peinture de la structure ;
- la réfection des sols intérieurs et extérieurs.

Toutefois, ce type de bâtiment à structure métallique nécessite des travaux d'entretien courant toutes les décennies et des travaux de restauration lourde (structure, gros œuvre, couverture) à chaque génération (tous les trente ans environ). Les Halles conservent leur attractivité tant par leur valeur patrimoniale que par leur rôle commercial, social et urbain. Pour conserver le succès d'un tel lieu, qui participe à la vitalité et à l'attractivité du cœur marchand, elles doivent proposer un niveau de confort contemporain adapté, à la fois aux attentes de la clientèle mais aussi aux besoins techniques et réglementaires propres à son exploitation.

Une étude de programmation a ainsi été confiée à l'agence ATAUB ARCHITECTES et un programme de requalification et de restauration patrimoniale des Halles a été élaboré.

Ce programme comprend les éléments suivants :

Les Halles, niveau rez-de-parvis (niveau haut)

- ravalement et renforts de la structure métallique,
- restauration des murs périphériques (pierre et briques),
- mise aux normes accessibilité,
- liaison logistique entre les deux niveaux (2 ascenseurs de charge),
- liaison publique développée entre les deux niveaux,
- curage des éléments techniques pour remplacement,
- réfection des sols et réseaux sous dallage,
- redistribution de la surface de vente,
- contrôle solaire des façades Est et Ouest,
- éclairage, sonorisation.

La logistique, niveau rez-de-rue Brisson (niveau Bas)

- curage de l'espace,
- confortement des fondations,
- aménagement de locaux sociaux (vestiaires, sanitaires, douches, bureau placiers),
- aménagement d'un accès livraison quai Cronstadt (avec ascenseur de charge dédié),
- aménagement d'un pôle déchets (avec ascenseur de charge dédié) accessible depuis la rue Léon Blum,
- aménagement d'une surface permettant d'agrandir une échoppe et/ou développer le service de retrait de marchandises.

Durant les travaux, il est indispensable de maintenir l'activité commerciale au regard de son importance pour la dynamique économique et sociale de la ville de Niort ; une structure souple couverte adaptée sera donc installée sur la place du Donjon pour permettre à l'activité commerciale de se poursuivre dans de bonnes conditions (ci-après « Halles de substitution »).

L'enveloppe financière affectée à l'ensemble de ces travaux est estimée à 9 350 000 € HT (valeur septembre 2025) répartis de la façon suivante :

Halles alimentaires couvertes : 7 850 000 € HT

Halles de substitution : 1 500 000 € HT

Il convient donc de lancer deux consultations de maîtrise d'œuvre (une pour le projet bâtiminaire, la seconde pour la structure souple couverte), conformément à l'article R.2172-1 du Code de la commande publique, sur la base du programme annexé.

Le montant estimatif global de la mission de maîtrise d'œuvre pour la partie « Halles alimentaires couvertes » est de 1 000 000 € HT.

Le montant estimatif global de la mission de maîtrise d'œuvre pour la partie Halles de substitution est de 200 000 € HT.

L'équipe de maîtrise d'œuvre consultée pour ce projet de réhabilitation des Halles alimentaires couvertes, devra disposer à minima des compétences suivantes :

- architecte en chef des monuments historiques (ACMH), ou architecte du patrimoine (diplômé de l'école de Chaillot) ou architecte titulaire du diplôme de spécialisation et d'approfondissement en architecture (DSA) mention « architecture et patrimoine » ou de tout autre diplôme européen reconnu équivalent ;
- bureau(x) d'étude(s) technique(s) compétent(s) dans les domaines des fluides, SSI ;
- bureau(x) d'étude(s) technique(s) structure spécialisée dans les monuments historiques ;
- économie de la construction ;
- acoustique.

L'équipe de maîtrise d'œuvre retenue se verra confier les missions suivantes :

- missions de base : APS/APD/PRO/AMT + VISA/EXE Partiel/DET/AOR ;
- missions complémentaires : MC1 - Mission système de sécurité incendie (SSI) et MC2 - Notice fonctionnement – Détermination des coûts d'exploitation et de maintenance avec bilan énergétique ;
- autres missions : DIAG.

L'opération, d'une durée estimative de 23 mois pourrait débuter en 2028, elle est susceptible de recevoir les concours financiers de l'Europe, de la Direction Régionale des Affaires culturelles, de la Région Nouvelle Aquitaine, du Département des Deux-Sèvres ; compte tenu du caractère emblématique de ce site, une démarche de recherche de mécénat privé est également envisagée.

Il est demandé au Conseil municipal de bien vouloir :

- approuver le Programme de travaux de requalification des Halles de Niort ;
- approuver l'enveloppe financière affectée aux travaux ;
- autoriser le lancement des consultations de maîtrise d'œuvre et la signature du marché associé de maîtrise d'œuvre pour la partie bâimentaire ;
- autoriser la sollicitation du concours financier de la Direction Régionale des Affaires Culturelles ainsi que des autres potentiels partenaires financiers.

**LE CONSEIL
ADOpte**

Pour :	44
Contre :	0
Abstention :	0
Non participé :	0
Excusé :	1

Le Secrétaire de séance

Le Président de séance

Lydia ZANATTA

Jérôme BALOGÉ

LES HALLES de NIORT – PLACE du Donjon

ETUDES DE PROGRAMMATION

VILLE de NIORT : Maître d'ouvrage



PROGRAMME DETAILLE

ETAT DU BÂTI

FICHES ESPACES

Septembre 2025

Table des matières

1.	PRESENTATION DE L'OPERATION	3
1.1	LES OBJECTIFS DE LA RENOVATION DES HALLES	4
1.3	LA FONCTION COMMERCIALE DES HALLES	9
1.3	CONTEXTE OPERATIONNEL	10
2.	LE PROGRAMME FONCTIONNEL	12
2.1	LES TRANSFORMATIONS	13
2.2	SCHEMA GENERAL DE L'ORGANISATION FONCTIONNELLE	14
2.3	DESCRIPTION DES TRAVAUX ET AMENAGEMENTS ATTENDUS.....	15
2.4	DESCRIPTION DES ACTIONS COMMERCIALES A METTRE EN PLACE.....	24
3.	PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES	26
3.1	PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES LOTS ARCHITECTURAUX.....	27
3.2	PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES LOTS TECHNIQUES.....	27
3.3	BILAN DES SURFACES.....	32
4.	ANNEXES CONSULTABLES.....	33

1. PRESENTATION DE L'OPERATION

1.1 LES OBJECTIFS DE LA RENOVATION DES HALLES

1.1.1 Présentation

La ville de Niort possède des halles remarquables situées en plein centre historique. Elles conservent leur attractivité tant par leur valeur patrimoniale que par leur rôle commercial, social et urbain. Pour conserver le succès d'un tel lieu, qui participe à la vitalité et à l'attractivité du cœur marchand, elles doivent proposer les confort contemporains adaptés, à la fois aux attentes des clientèles mais aussi aux besoins techniques propres à son exploitation.

Si les halles connaissent un tel succès actuellement, c'est qu'elles apportent une expérience client à forte valeur ajoutée, différenciante et valorisante. Les halles sont devenues des lieux de destination ou, outre y faire des achats, il est possible de s'y retrouver, de s'y restaurer, d'y faire la fête...

La ville de Niort s'est engagée dans une redynamisation de son centre-ville au travers d'actions fortes : la requalification des espaces publics, les logements de centre-ville, les déplacements urbains intégrant les modes doux. Ces actions soignent ainsi les facteurs de commercialité du centre-ville marchand en répondant aux nouvelles attentes des habitants.

En 2019, la ville établit un projet stratégique dans son programme Cœur de Ville, avec comme fil conducteur la Nature. Les halles ont toute leur place dans ce projet de valorisation des circuits courts, pour une consommation autrement responsable et durable bénéfique aux consommateurs, aux producteurs et artisans de bouche. Les halles sont un équipement indispensable à l'approvisionnement du centre-ville et l'offre abondante et diversifiée devra être maintenue tout en répondant aux nouvelles tendances de consommation, intégrant des espaces gourmands de convivialité, imaginer de nouveaux événements dans un espace rénové, modernisé et connecté.

Ainsi les halles, vitrine du territoire, inscrites au patrimoine niortais, sont un levier de la dynamique économique et commerciale du cœur de ville. Dans un environnement patrimonial affirmé, le programme à venir définira le soin particulier à apporter au bâtiment pour assurer sa pérennité, l'intégration des équipements techniques et un espace marchand adapté aux nouvelles pratiques.

Cet élégant bâtiment de briques et de pierres avec une ossature métallique typique des halles du XIXème, au cœur du centre historique, montre pour sa part des signes de vieillissement et d'obsolescence qui contraste avec la dynamique commerciale qui l'habite.

C'est un ensemble qui comprend plusieurs parties :

- Les halles proprement dites, lieu de commerce alimentaire très réputé de Niort
- Des galeries Nord et Sud. Au nord, un espace sans usage défini, au sud la galerie reçoit les producteurs les jours de marchés.
- La surface rendue disponible au rez-de- rue Brisson par le déménagement du restaurant interentreprises (RIA)
- La place du Donjon et le marché forain qui occupe les abords immédiats

L'objectif final est la modernisation complète et qualitative des halles tant architecturale que commerciale. Les relations fortes établies entre le bâtiment des halles et l'espace public, place et rues sont à prendre en compte dans l'étude.

Ambiance de halles marchandes, populaires

Les enjeux des travaux décrits dans le présent programme sont :

- Faire évoluer l'outil logistique pour une conformité à la réglementation (travail, hygiène, déchets, sécurité)
- Apporter un confort de fonctionnement aux commerçants
- Initier un nouveau mode de vie pour les commerçants, indispensable pour la rénovation à terme
- L'amélioration des confort de l'espace marchand (thermique, visuel, accessibilité)
- La rénovation du bâti et ambiances dans le cadre d'une architecture historique remarquable
- Développer la relation entre les halles et la place du marché, la rue Brisson

Des actions de valorisation du marché et de simplification de la gestion et du fonctionnement accompagneront la mutation des halles :

- Charte graphique pour l'aménagement des bancs qui servira de cadre d'instruction des futures demandes (Déclarations préalables) d'amélioration ou de remplacement avant et après les travaux ;
- Règlement intérieur définissant les bonnes pratiques au sein du marché et notamment le nouveau et bon usage de la filière déchets et les pratiques autorisées (interdiction de préparation dans les halles, débarrassage de toute denrées durant les heures de fermeture entre autres, etc.) ;
- Accompagnement des commerçants ;
- Un environnement de travail conforme à la réglementation du travail ;
- Nouvelles pratiques et événements pour la clientèle.

1.1.2 L'étude de programmation

La mission confiée au groupement ATaub ARCHITECTES et AID OBSERVATOIRE pour établir le présent programme s'est effectuée en trois temps :

- Diagnostic
- Scénarios
- Programme technique détaillé

Ce programme technique détaillé comprend :

- Le programme détaillé
- L'état du bâti
- Les fiches espaces
- Les annexes consultables

Conditions d'élaboration :

Le programme technique détaillé a été élaboré à partir :

- D'une série de réunions et d'entretiens
- D'une concertation avec les commerçants
- D'enquêtes auprès de la clientèle,
- De documents de référence propre à l'équipe de programmation
- De prise en compte de références dans le domaine
- Des documents d'archives
- Les études d'APD 2016 laissées sans suite (Iléana POPEA architecte)

Les personnes suivantes ont été consultées :

- Direction des Bâtiments de la mairie de Niort
- Direction du commerce
- Elus (COPIl)
- ABF

Une étude patrimoniale sera jointe en annexe.

Les acteurs principaux :

- La maîtrise d'ouvrage :

Le maître d'ouvrage est la mairie de Niort, représenté par Monsieur le Maire.

La ville de Niort est propriétaire du bâtiment et la gestion des halles est confiée à la SPL des halles.

- Les utilisateurs et les usagers :
 - Les commerçants des halles
 - Les usagers, clientèle, niortais et touristes.
- La maîtrise d'œuvre devra s'adjoindre les compétences suivantes :
 - Architecture (connaissance de l'activité de halles et compétence monument historique)
 - Aménagement intérieur, signalétique
 - Economiste de la construction
 - Développement durable et qualité environnementale du bâtiment
 - Ingénierie tous corps d'état dont :
 - Fluides,
 - Structure (charpente métallique XIXème siècle et pierre de taille) dans bâtiment existant
 - SSI,
 - OPC

1.1.3 Nature de l'opération

La présente étude définit une opération de rénovation et de restructuration du bâtiment des halles dans un bâtiment existant. Il n'y a pas de possibilité d'extension ni de surélévation. L'optimisation des locaux existants et la modernisation des équipements se feront sans modifier la structure et en conservant l'aspect de ce bâtiment patrimonial.

1.1.4 Périmètre de l'opération défini par la ville de NIORT :

Locaux logistiques

Locaux du personnel

Local déchets

Conformité à la réglementation incendie et accessibilité

Conformité aux règles et aux normes d'hygiène

Surface de vente

Restructuration de la surface de vente (bancs) avec réfection sol

Interventions mineures (signalétique, lumière artificielle)

Conception des bancs et rédaction d'une charte des bancs pour permettre l'évolution de bancs en place ou de mutations

Conformité à la réglementation incendie et accessibilité

Conformité aux règles et aux normes d'hygiène

Bâti

Restauration de l'enveloppe du bâti

Restauration et consolidation des ouvrages structurels

Intégration des éléments techniques

Intégration des défenses anti-intrusion des volatiles

Maîtrise des qualités bioclimatiques du bâtiment (ventilation et lumière naturelles)

Les installations provisoires

Les installations provisoires sont hors mission de la maîtrise d'œuvre. Elles seront maîtrisées sous forme de marché global (marché de conception, de réalisation et d'exploitation ou de maintenance, CREM) pour une maintenance réactive durant toute la durée des travaux de rénovation des halles. Une coordination commune rénovation des halles et installations provisoires sera confiée à un coordinateur de travaux (OPC) unique et commun aux deux opérations. Les installations provisoires seront implantées place du Donjon.

Les études complémentaires fournies par le maître d'ouvrage

Etude patrimoniale

Convention de cession de bancs

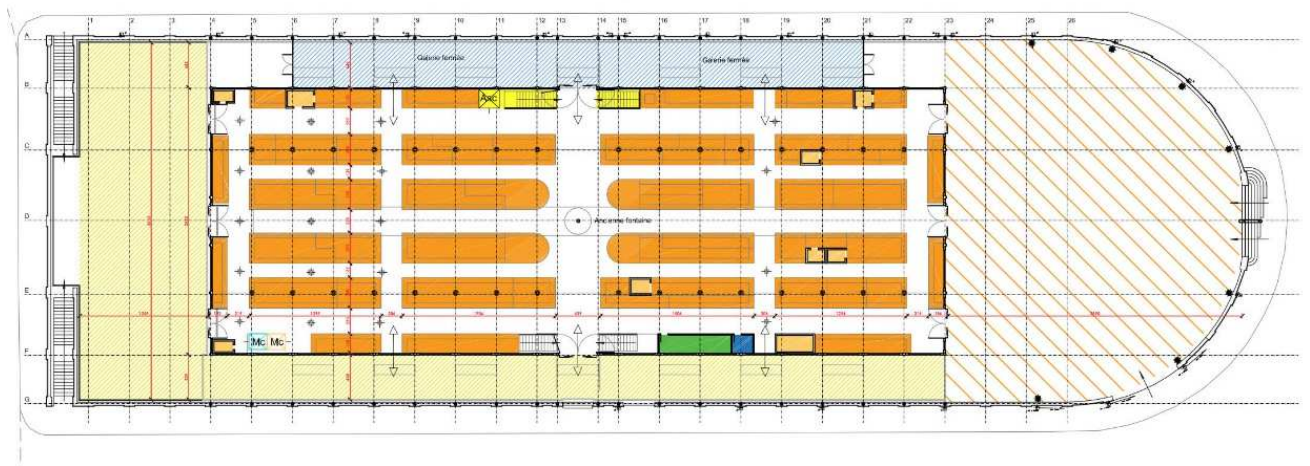
Règlement intérieur

Diagnostics pollution avant travaux (amiante, plomb, termites)

Relevé géomètre (plans, coupes, façades, réseaux sous dallage)

Etudes géotechniques complémentaires à l'intérieur du bâti

Plan des halles _ existant



1.1.5 Enjeux, potentiels et opportunités

La modernisation des halles est prévue dans un contexte marchand de halles d'approvisionnement favorable. Elle intègre à la fois la restauration des ouvrages pour maintenir l'aspect de l'édifice au plus proche de son état d'origine et l'intégration des éléments nouveaux tels que ascenseurs, fluides, renforts de structure et redistribution de locaux au niveau bas.

Les halles doivent maintenir leur caractère populaire.

Mise en conformité des normes Hygiène - Sécurité - Accessibilité

Les halles ne répondent plus aux normes d'hygiène et sécurité. Les modifications des étals et la vétusté des équipements, les désordres au niveau des structures, ne permettent plus aux travaux d'entretien courant de maintenir les locaux dans un état acceptable.

Des travaux de fond s'imposent, ils permettront aux Halles commerciales de travailler dans de bonnes conditions et de mieux accueillir la clientèle.

L'ampleur des travaux de rénovation du bâti ne pourra se faire en site occupé. Cette période de travaux est l'opportunité de faire évoluer l'organisation commerciale qui sera matérialisée par un réaménagement de la surface de vente et de la logistique.

Le classement du bâtiment est inchangé.

Les issues de secours ne sont pas modifiées.

Les systèmes de sécurité incendie sont mis aux normes (voir chapitre prescriptions techniques).

L'accessibilité n'est pas modifiée. Les aménagements prévus dans le cadre du programme respecteront la réglementation PMR (main-courantes, contrastes visuels, ...).

Les équipements techniques seront modernisés et leur contexte amélioré. Les réseaux seront redistribués (distribution électrique, extractions pour la petite rôtisserie, ...) pour être compatibles avec la qualité des ouvrages (parois de pierre, finesse des structures métalliques, grands volumes)

Confort de fréquentation

La rénovation du bâti sera l'opportunité d'améliorer les confort des halles. En l'absence d'équipements techniques à l'époque de la construction des halles, les dispositifs bioclimatiques mis en place sont aujourd'hui à remettre en service pour le bien-être des commerçants et de la clientèle. Il s'agit de maîtriser à nouveau la ventilation et la lumière naturelles, comme moyens passifs pour adapter le confort thermique aux saisons.

Le redimensionnement des allées apportera une meilleure circulation de la clientèle. La réorganisation des bancs se fera par l'optimisation du linéaire d'étals afin de maintenir le nombre de commerçants en place. La densité proposée dans le cadre du programme porte une attention particulière à l'aspect « marché » aujourd'hui apprécié.

L'amélioration de la relation entre les niveaux haut (les halles) et bas (rue Brisson commerçante) contribuera à l'ouverture des halles dans le contexte marchand du centre de Niort.

Une puissance économique et sociale des Halles

Les halles participent largement à la qualité de l'offre commerciale du centre-ville de Niort. Elles se positionnent aujourd'hui comme un lieu de vente de produits frais du quotidien et sont une source indispensable à l'approvisionnement alimentaire en centre-ville. En complément quelques espaces dits de convivialité sont présents dans les halles mais n'offrent pas aujourd'hui le confort et l'environnement propice pour développer cette activité complémentaire.

L'accroche visuelle des halles est celle du marché de plein air le jeudi et le samedi, en dehors de ces temps de marché, aucune accroche et peu de perméabilité intérieure/extérieure existe entre espace public et halles. Le bâtiment peu éclairé, fermé est peu en lien avec le centre-ville. La fréquentation des halles est directement liée à la présence du marché.

La nouvelle attractivité des halles passera par une meilleure présentation des étals, des parcours marchands fluides et calibrés, des ambiances intérieures spécifiques aux activités.

1.3 LA FONCTION COMMERCIALE DES HALLES

1.2.1 La dimension économique et urbaine

Par leur emplacement, par la qualité et la densité de l'offre alimentaire proposées, les halles devront, par leur rénovation, rayonner et participer à la valorisation du cœur de ville.

1.2.2 L'offre commerciale

Les halles abritent une offre alimentaire de proximité complète. Cet espace dédié à l'approvisionnement, propose des produits du quotidien.

L'évolution de la surface de vente tendra à améliorer les confort, à rendre chaque m² utile, à maintenir les commerçants présents en place et développer quelques espaces pour plus de convivialité tout en conservant l'esprit marché couvert des halles.

La répartition des activités et les implantations après travaux vont évoluer le temps des travaux et devront s'adapter au fur et à mesure du projet.

Ce présent programme n'intègre pas la construction des bancs, ceux-ci seront à la charge des commerçants suivant une charte d'aménagement qui sera proposée (hors programme).

Pour la visibilité des halles et des commerces

La rénovation des halles comprendra :

- . Une nouvelle enseigne visible avec le logo en façade principale,
- . Un plan de signalétique indiquant l'emplacement des activités présentes dans les halles

Une signalétique directionnelle piétonne et automobile en centre-ville via un schéma d'implantation pourra être mise en place par la mairie (hors programme).

1.3 CONTEXTE OPERATIONNEL

1.3.1 Les halles pendant le chantier

L'activité commerciale des halles ne pourra se poursuivre durant les travaux. L'activité des halles sera relocalisée place du Donjon dans des installations provisoires. La question de l'emprise du marché forain et le stationnement des véhicules des marchands est posée

Le marché forain sera réadapté à la relocalisation provisoire des halles (réimplantation hors programme).

Une partie des abords sera utilisé dans un contexte très contraint de centre-ville comme aire de chantier.

1.3.2 Le contexte réglementaire

Contexte réglementaire

Le projet est situé dans un périmètre historique sensible. Le service de l'Unité Départementale de l'Architecture et du Patrimoine (UDAP) sera consulté.

Le programme de rénovation des halles ne prévoit pas d'extension ou de transformation des volumes ou des modénatures. Le soin à apporter concernera essentiellement les remplacements et compléments (restauration) ainsi que l'intégration des dispositifs et équipements techniques.

Documents d'urbanisme

PSMV

PLU

Règlementation

. DGCCRF - 01/01/2009 - « Marché couvert fermé (ou halle fermée dont l'usage est réservé au marché) »

. Arrêté du 28 mai 2015 portant modification du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public

. Loi n° 2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées

. Ordonnance n° 2014-1090 du 26 septembre 2014 relative à la mise en accessibilité des établissements recevant du public, des transports publics, des bâtiments d'habitation et de la voirie pour les personnes handicapées

Autorisations

Une demande de permis de construire sera nécessaire dans le cadre de la restauration, des aménagements extérieurs et intérieurs (ERP). Elle intégrera le cadre opposable pour l'aménagement des bancs (charte).

La ville est propriétaire de l'ensemble du bâtiment. Les halles sont gérées par la SPL des halles via une DSP.

1.3.3 Montant des travaux

Le coût prévisionnel des travaux est estimé à 7,85 M€HT.

1.3.4 Calendrier

Délais prévisionnels comprenant les validations, instruction demande d'autorisation de travaux et recours pour une ouverture des halles rénovées aux fêtes de fin d'année 2029 :

Etudes de maîtrise d'œuvre jusqu'au DCE 12 mois : mai 2026 à mai 2027 (PC obtenu)

Consultation des entreprises et signature marchés de travaux 5 mois : juin 2027 à octobre 2027

Préparation, travaux, opérations de réception 22 mois :

Les travaux débuteront au niveau rez-de-rue (niveau 0) alors que les halles continueront à fonctionner. Le démarrage des travaux et les sondages géotechniques feront suite au déménagement du RIA prévu en 2027.

Réception des travaux octobre 2029.

Aménagement de bancs et emménagement 2 mois : octobre et novembre 2029

Consultation SPS et CT : 1^{er} trimestre 2026

Etudes complémentaires : étude patrimoniale avant le lancement de la consultation de la maîtrise d'œuvre, diagnostics et sondages en coordination avec la mission de maîtrise d'œuvre.

Pour information :

Installations provisoires :

Travaux de mise en place : janvier 2028

Emménagement dans les structures provisoires : février 2028

Exploitation : février 2028 à novembre 2029

Démontage : novembre 2029

Installation de chantier

Les installations de chantier se feront sur les placis. Les clôtures de chantier à prévoir seront opaques. Quelques ouvertures seront proposées pour permettre de voir l'intérieur du chantier.

2. LE PROGRAMME FONCTIONNEL

2.1 LES TRANSFORMATIONS

La rénovation des Halles de Niort se déroulera en une seule phase.

La mise en valeur architecturale, technique et fonctionnelle de l'ensemble des halles comprend,

- 1_ La restauration et la modernisation du bâtiment pour remédier à la dégradation du bâtiment, mettre en valeur le bâti et retrouver des qualités bioclimatiques, notamment celles originelles**
- 2_ L'amélioration du confort clientèle et commerçants par la réorganisation de la surface de vente**
- 3_ L'amélioration de la logistique du marché**
- 4_ L'appropriation du niveau rez-de-rue faisant suite au départ du RIA**
- 5_ Une meilleure relation avec les espaces connexes (place du Donjon, placis et galerie et rue Brisson)**

Les travaux nécessitent le déménagement des commerçants des halles et une réorganisation du marché forain selon les emprises du chantier. Des installations provisoires seront prévues au plus près des halles, place du Donjon.

3.1.1 Espace et fonctionnement de l'offre commerciale :

La rénovation du bâtiment impliquant le déménagement des commerçants est une opportunité pour réorganiser la surface de vente.

Pour adapter l'activité commerçante des halles, l'emplacement des bancs évolue. L'objectif est de conserver le nombre actuel de commerçants tout en proposant des allées plus larges et une circulation plus fluide. Dans un périmètre inchangé chaque mètre linéaire de banc est dédié à la vente permet d'atteindre cet objectif.

La redistribution des bancs permet la réfection du sol, de son étanchéité et des réseaux d'évacuation sous dallage.

Ainsi, pour permettre l'évolution des halles le programme propose de :

- Rendre plus confortable le parcours client notamment durant les périodes d'affluence,
- Optimiser le linéaire marchand
- Proposer une scénographie rendant plus visible chaque banc et localiser les chambres froides
- Mettre en valeur l'architecture intérieure
- Doter les halles d'un confort de fonctionnement (logistique)
- Développer une meilleure relation de la surface de vente avec la galerie Nord

Un nouveau règlement intérieur décrira l'évolution des pratiques et usages des halles pour adapter le fonctionnement aux nouvelles installations logistiques (gestion des déchets, charte d'aménagement des bancs, nouvelle répartition des linéaires, comptage des charges, sanitaires ...).

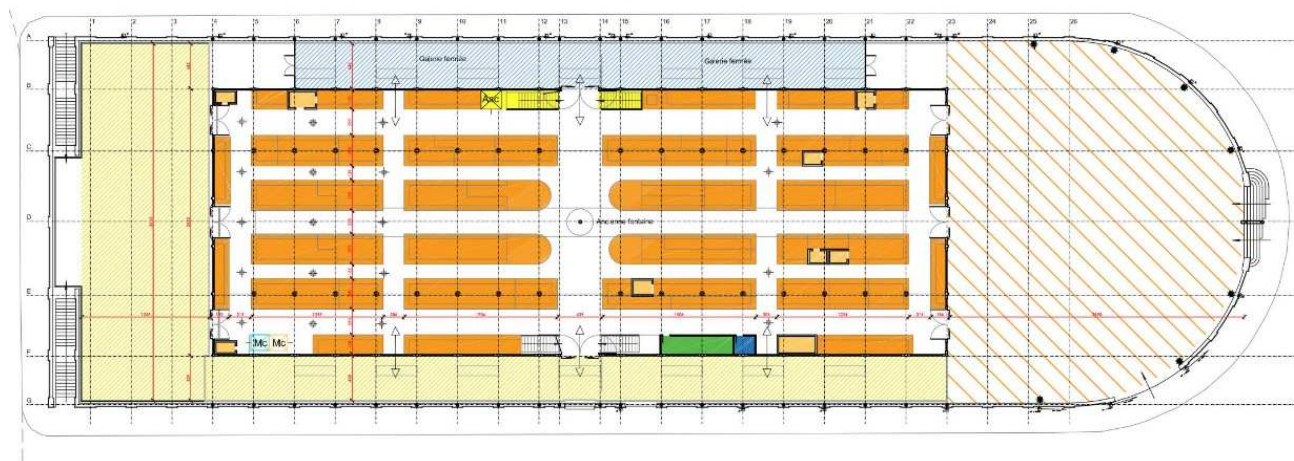
La transformation (laboratoire) sur site ne sera plus autorisée pour limiter les équipements et la production de déchets.

Les déchets autorisés seront stockés et évacués dans le local déchets. Les autres déchets sont gérés par chaque commerçant dans le cadre de la pratique de son activité.

Une entreprise nettoie les parties communes ; chaque commerçant nettoie son espace sans rejet dans les parties communes.

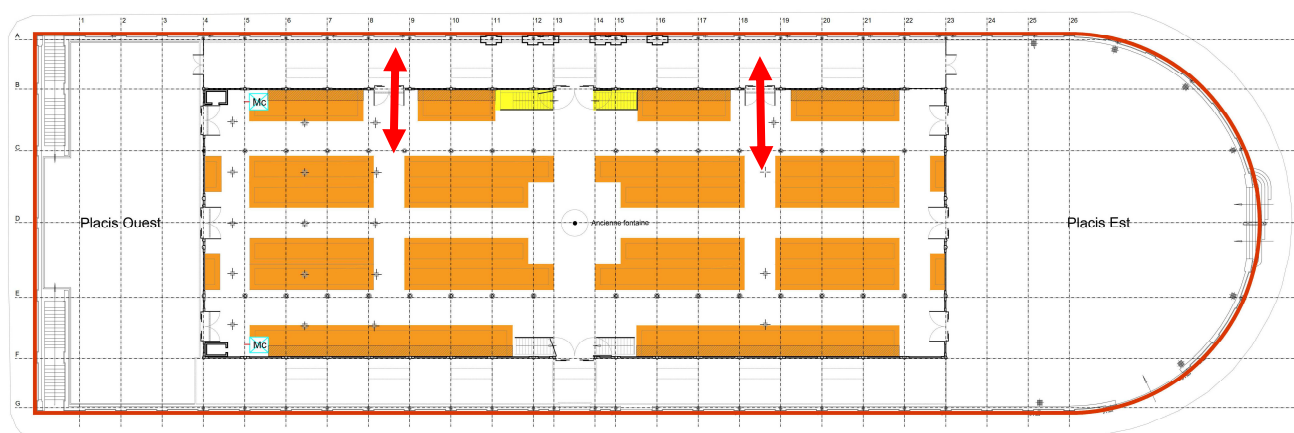
2.2 SCHEMA GENERAL DE L'ORGANISATION FONCTIONNELLE

Les halles existantes :



Plan de principe d'organisation du marché après travaux :

Création de 2 liaisons



2.3 DESCRIPTION DES TRAVAUX ET AMENAGEMENTS ATTENDUS

Le projet ne comportera pas de modifications des volumes existants. L'objectif est de conserver l'équipement dans son cadre réglementaire actuel :

- Le classement patrimonial
- L'ordre structurel fait la qualité de l'intérieur et de l'extérieur de cet édifice
- Le changement de catégorie sismique sera évité, la structure existante ne saurait être adaptée sans des travaux conséquents et de nature à modifier profondément l'aspect du bâtiment
- Le classement ERP et la sécurité des personnes
- L'accessibilité

Etendue des travaux à entreprendre :

Les halles, niveau rez-de-place (niveau haut)

Ravalement de la structure métallique

Renforts de la structure métallique

Restauration des murs périphériques (pierre et briques)

Mise aux normes accessibilité

Liaison logistique entre les deux niveaux (2 ascenseurs de charge)

Liaison publique développée entre les deux niveaux

Curage des éléments techniques pour remplacement

Réfection des sols et réseaux sous dallage

Redistribution de la surface de vente

Création d'accès à la galerie Nord

Contrôle solaire des façades Est et Ouest

Eclairage, sonorisation

La logistique, niveau rez-de-rue Brisson (niveau Bas)

Curage de l'espace laissé libre par le départ du RIA

Confortement des fondations

Aménagement de locaux sociaux (vestiaires, sanitaires, douches, bureau placiers)

Aménagement d'un accès livraison quai Cronstadt (avec ascenseur de charge dédié)

Aménagement d'un pôle déchets (avec ascenseur de charge dédié) accessible depuis la rue Léon Blum

Aménagement d'une surface permettant d'agrandir une échoppe et/ou développer le service de retrait de marchandise (click&collect)

Le bâtiment comporte de l'amiante et du plomb (diagnostics en annexe).

Les documents DIAGNOSTIC (bâtiment et commerce) et ETAT DU BÂTI complètent le programme.

2.3.1 Le bâtiment

Bien que le bâtiment nécessite une rénovation importante, la grande majorité des éléments de modénatures lui conférant ses qualités esthétiques sont encore présentes. Dans ce cadre les travaux de rénovation et de modernisation auront comme ligne de conduite la mise en valeur :

- Du caractère du bâtiment

- Des dimensions bioclimatiques de sa configuration
- Des transformations minimales de l'aspect du bâtiment
- L'intégration des nouveaux équipements

LA STRUCTURE

Objectif :

Rénover la structure en limitant l'impact visuel des renforts nécessaires

Intégrer les évolutions nécessaires pour redonner les qualités bioclimatiques de l'édifice

La structure métallique très élancée présente des faiblesses à la pression du vent et au franchissement au droit des portées les plus importantes. Les fondations présentent des désordres (Un diagnostic a été réalisé dans le cadre d'études APD réalisées en 2016). Elles sont toutefois incomplètes en raison de l'occupation d'une grande partie du niveau bas par le RIA.

Restauration des modénatures intégrées aux ouvrages. Les ajouts seront dessinés avec un enjeu de cohérence esthétique.

LES FACADES

Objectif :

Rénover les éléments constitutifs du clos et couvert

Améliorer les confort thermiques d'hiver et d'été

Améliorer l'exploitation de la lumière naturelle l'hiver

Fermer l'accès aux volatiles

Curage des façades

Les façades seront débarrassées de tous les panneaux, organes techniques inutiles.

Soubassement pierre

Les ouvrages en pierre sont à rénover (réparation, remplacement, compléments)

Menuiseries extérieures et occultations

Les toitures abritent des bandes de vitrages destinées à l'éclairage et à la ventilation naturelle. Elles déterminent en grande partie la qualité bioclimatique des halles. Les futurs dispositifs permettront d'améliorer les confort de manière passive :

Confort d'été : protection du rayonnement solaire et ventilation naturelle

Confort d'hiver : apport de lumière et contrôle de la ventilation naturelle

Rénovation des châssis métalliques et réfection des joints (vitrages conservés, éléments cassés remplacés)

Modification permettant la ventilation haute de la façade Sud qui sera équipée de stores côté intérieur (effet de convection)

Modification des bandes vitrées par ajouts de châssis ouvrants commandés.

Signalétique et mise en valeur du bâti

Une signalétique juste devra simplement être informative compte tenu du caractère emblématique du bâtiment.

L'éclairage de mise en valeur des halles sera de préférence conçu par l'éclairage artificiel intérieur.

La technologie LED sera privilégiée pour sa durabilité et sa faible consommation en énergie. Localisation de ces enseignes seront à préciser.

Les pendules seront remises en service

LA TOITURE

Objectif :

Remplacer la zinguerie,

Apporter des dispositifs de contrôle du rayonnement solaire (stores intérieurs et ventelles dans les ressauts de toiture

Mettre en place des dispositifs de contrôle de la ventilation naturelle

Fermer l'accès aux volatiles

Couverture

Les travaux comprennent le remplacement des parties en zinc le nécessitant. Les voliges abîmées seront remplacées.

La zinguerie (chéneaux, gouttières, DEP...) sera remplacée, y compris les ornements si nécessaire.

Des sorties d'extraction concernant les petites rôtisseries et systèmes de ventilation sont à prévoir en fonction du plan de localisation.

Les interventions sur ventelles et structure métalliques permettront l'installation d'un système efficace et quasi invisible (filets tendus) contre l'intrusion des volatiles.

Des récupérateurs d'eau pluviales intégrés au bâtiment seront prévus pour des besoins en eau, nettoyage. Les citernes seront localisées au niveau bas.

Les organes techniques

Les organes techniques de ventilation et production de froid sont réduits au minimum.

Aucun équipement technique ne sera apparent à l'extérieur du bâtiment.

Les toitures et terrasses seront débarrassées de tout câble ou conduit visible. La localisation des compresseurs frigorifiques individuels destinés aux chambres froides seront intégrés. Leur qualité sera prévue pour un fonctionnement dans le volume de la halle. Les échanges se feront par les bandes de chassis vitrés ouvrants en toiture.

Le groupe de VMC pour les locaux le nécessitant seront intégrés au bâti et les grilles incorporées dans la géométrie des chassis de façade.

Les extractions de la petite rôtisserie seront dirigées vers les chassis hauts en toiture, présentant une ouverture sur l'extérieur.

LES PLACIS (TERRASSES)

Objectif :

Supprimer les sources de fuites en plancher haut sur rez-de-rue,

Restaurer remplacer les ouvrages en pierre (balustres, garde-corps)

Rénover l'étanchéité et le revêtement des placis avec grilles et système d'évacuation en fonte.

2.3.2 Le volume intérieur du marché

Le volume du marché reste inchangé. La restauration et le désencombrement des organes techniques permettront de mettre en valeur des éléments constitutifs : murs de pierre avec modénature, charpente bois, charpente métallique ouvragée. L'évolution de la perception de cet espace se fera par le retour de l'éclairage naturel maîtrisé et le remplacement de l'éclairage des allées. La nouvelle configuration des bancs avec notamment les ciels et la signalétique (enseignes commerçants et directionnelle) compléteront la définition du nouvel espace des halles.

Un soin particulier est apporté à l'intégration des câbles électriques et autres réseaux dans une architecture ne présentant que des éléments de structure et particulièrement fins.

ECLAIRAGE NATUREL

Objectif

Mettre en valeur les volumes des halles, optimiser les consommations.

Favoriser les apports calorifiques du rayonnement solaire l'hiver

Ressauts en toiture : les châssis vitrés seront remplacés par du vitrage performant et en partie maîtrisables (ouverture fermeture) pour gérer la ventilation naturelle et le désenfumage.

Façade Sud : des occultations permettront de contrôler les apports solaires. Mouvement de convection à mettre en place par modification de la façade Sud.

ECLAIRAGE ARTIFICIEL

Objectif

Mettre en valeur les produits et contribuer à mettre en valeur l'architecture intérieure.

Le remplacement des luminaires des circulations permettra dans une certaine mesure de mettre en valeur l'ambiance intérieure des halles. A cet embellissement minimal, une charte des bancs intégrera un système d'éclairage pour la mise en valeur des produits.

L'éclairage général d'ambiance sera assuré depuis des luminaires faciles d'accès. Une attention particulière sera portée pour éviter tout éblouissement et la cohérence avec l'ordre de structure et des ornements.

Eclairage des circulations, d'ambiance :

- Par suspensions pour les circulations
- Par suspensions pour les espaces libres polyvalents

Eclairage des bancs :

- Eclairage des produits depuis la structure du ciel

LE SOL

Objectif

Remettre aux normes d'hygiène le sol et les évacuations.

Réfection des réseaux sous-dallage

Le sol existant et les réseaux sous dallage seront démolis et remplacés.

Un système d'évacuation est à prévoir pour chaque banc lavé par chaque commerçant.

Un autre système d'évacuation est à prévoir pour les parties communes entretenues en grande partie par une autolaveuse.

Les avaloirs seront équipés de grilles empêchant les déchets de s'introduire dans les canalisations (inox ou fonte, le PVC est proscrit).

Les bondes de sol sont toutes remplacées en équipées de grilles amovibles, pour être facilement nettoyées.

Prévoir un bac à graisses individualisé pour les commerces produisant des eaux chargées (cuisson, préparation), facilement accessible pour le nettoyage (à charge du commerçant).

Nota bene : les pentes et fil d'eau du futur réseau sont dépendants du niveau des dos de voutes du niveau inférieur.

LES CONDUITS

Objectif

L'impossibilité d'intégrer les réseaux oblige à les concevoir apparents et à les ordonner en cohérence avec la structure de la halle.

Descentes d'eau pluviales : à vérifier

Les réseaux électriques : le principe de chemin de câbles pour distribuer et accepter l'évolution des équipements du bâtiment sera proposé.

Tous les dispositifs et équipement techniques intégreront l'ordre géométrique de la structure et des modénatures.

3.3.3 Les espaces de vente et animation

La réalisation des bancs n'est pas comprise dans le marché de maîtrise d'œuvre. Cependant une charte d'aménagement des bancs est à produire dans le cadre de la mission. Elle servira à l'instruction des demandes d'aménagement de bancs ainsi qu'à la réalisation de ceux-ci (conception et réalisation).

L'EVOLUTION DES BANCS

Objectif

Proposer une configuration de bancs permettant une bonne perception de l'espace dégagé et une bonne visibilité de chaque commerce

Proposer une structure laissant au commerçant une liberté d'aménagement dans le cadre d'une charte

L'organisation des bancs propose des allées plus larges avec un linéaire de vente optimisé. Le mandataire du groupement a l'obligation de se donner les moyens de répondre à la mission de scénographie commerciale en vue de la construction des nouveaux bancs. Elle se fera sous forme de charte :

Mobilier/ Signalétique/ Enseignes

Et intégrera les spécificités des bancs aux besoins par métiers :

Bouchers, charcutiers, volaillers / poissonniers, écailler / fromagers / boulangers pâtisseries / primeurs (revendeur et producteurs) / fleuristes / caviste / traiteurs / cafetiers, restaurateurs /

Des temps de concertation seront à prévoir avec l'ensemble de commerçants des halles puis avec les groupes de commerçants par métiers.

Chaque aménagement individuel sera solidaire de l'effet visuel de l'ensemble.

La conception et le dimensionnement des bancs prendront soin de laisser dégagées les baies dans le mur en pierre et de mettre en valeur les poteaux de structure. Les parements en pierre ne seront pas couverts, une lame d'air est nécessaire pour la pérennité.

Les bancs pourront être fermés par un store de toile défini dans la charte.

Les structures supporteront l'éclairage (produit et fonctionnel du banc), les enseignes qui pourront se limiter à des enseignes « drapeau » au format identique pour tous.

LES CIRCULATIONS

Objectif

Les circulations sont élargies pour apporter un meilleur confort à la clientèle.

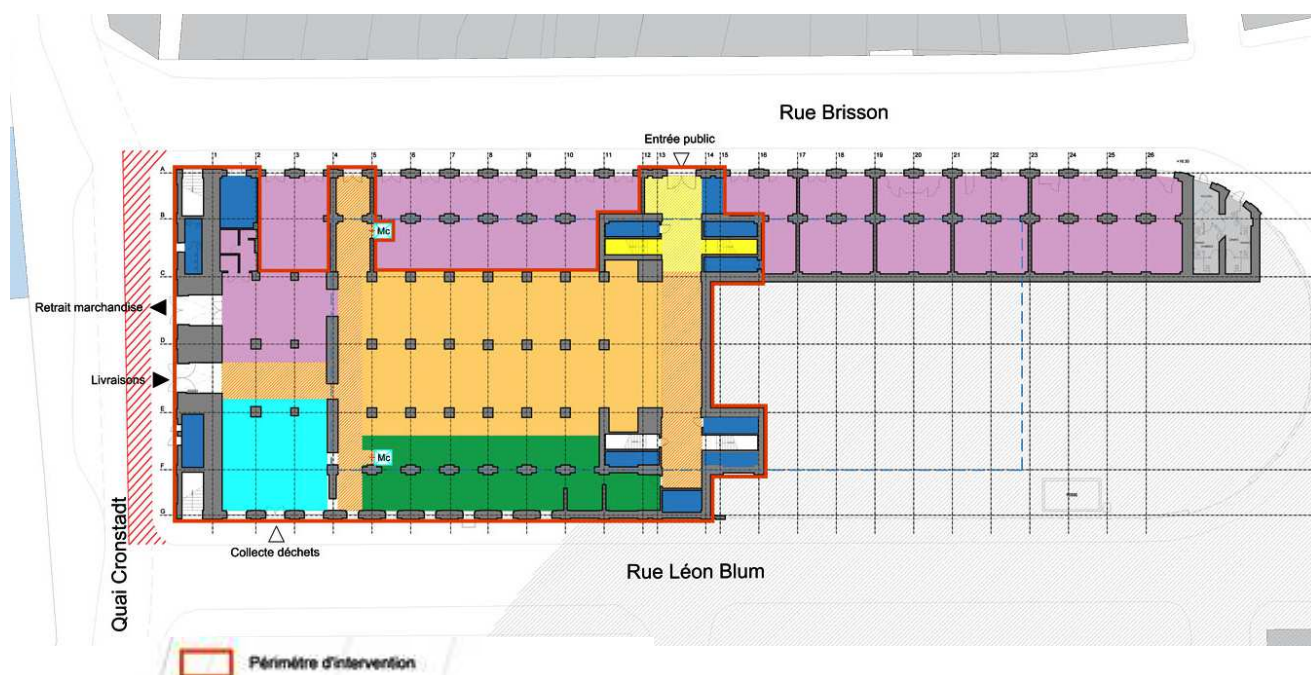
Des espaces en sur largeur d'allées seront propice à l'implantation de mange debout (partie centrale). L'ancienne fontaine sera l'objet d'une réflexion portant sur sa remise en service ou bien un espace d'animation/ information.

La restructuration de la surface de vente a permis de remettre en valeur les colonnes métalliques dégagées des bancs.

2.3.4 La logistique

La mise aux normes de l'hygiène est en grande partie déterminée par la modernisation des locaux et de la gestion des déchets.

La surface dédiée à la logistique étant contrainte par la surface disponible, les améliorations sont développées par restructuration des locaux de la travée Nord et la mise en place d'une nouvelle pratique portée par un nouveau règlement intérieur adapté.



Règlement intérieur

Les dispositions suivantes devront, entre autres, être mises en place :

- La transformation des denrées se fera exclusivement en dehors des halles (laboratoires),
- Le stockage sur site sera interdit hormis dans les chambres froides, banques réfrigérées et placards.
- La petite cuisson de type eau bouillante demeure autorisée. Le réseau d'extraction sera mis aux normes pour la pâtisserie aujourd'hui en place.
- La gestion des déchets par les commerçants avec un accompagnement au tri
- Une charte d'aménagement des bancs

Le tri nécessite de mettre en place une personne pendant le temps d'ouverture du marché. Cette personne est habilitée à manipuler les presses à balles (plastique, carton et polystyrène).

Collecte quotidienne des bacs par un camion unique (étalonné sur les journées les plus fréquentées).

Benne à verre pour répondre à l'évolution des halles gourmandes

Possibilité d'intervention d'une association de récupération des invendus.

L'accès des commerçants

L'accès aux halles en dehors des heures d'ouverture à la clientèle se fera par badge et du côté de la place du Donjon (accès de plain-pied).

Commodités de la clientèle

Des sanitaires publics automatique seront à disposition au niveau rez-de-rue Brisson en lieu et place des sanitaires existants.

Une fontaine d'eau potable sera mise en place dans la surface de vente.

Un dispositif de consignes sera mis en place ainsi qu'un lieu de retrait de marchandises au niveau 0.

Stockages

Une surface dédiée aux réserves est implantée au niveau bas. L'accès se fait depuis le quai Cronstadt (rampe)

Création de locaux de stockage d'environ 6 m² au niveau rez-de-rue. Il sera possible d'y placer une chambre froide. La surface dédiée, importante fera l'objet d'une répartition entre commerçants.

Pour les produits frais le stockage se fera sous forme de banque réfrigérée et de chambre froide. Les bancs nécessitant une chambre froide seront adossés à un mur périphérique et dans le périmètre du banc.

Un lieu géré par une association pour entreposer des denrées consommables à récupérer sera prévu. Il sera réfrigéré.

Une liaison avec la surface de vente est créée avec un ascenseur de charge.

Stockage mobilier

Un local pour entreposer tables chaises est à prévoir.

Locaux ménage

Local à prévoir au niveau rez-de-rue. Un prestataire extérieur utilise le matériel stocké sur place comprenant une autolaveuse, un chariot de ménage et tous les ustensiles et stockages produits nécessaires. Le local sera étanché et équipé d'un vide seaux. Une armoire est à prévoir pour stockage de produits. Une armoire vestiaire est à prévoir. Le local sera ventilé. Porte dimensionnée pour le passage de l'autolaveuse.

Le personnel de ménage utilisera les sanitaires dédiés aux commerçants.

Le bureau des placiers

Le bureau des placiers est créé au niveau 0 (rez-de-rue Brisson).
3 postes de travail.

Commodités des commerçants

Un local est créé au niveau 0 (rez-de-rue Brisson). Il comprend les vestiaires, sanitaires et douches.
Un évier sera prévu au niveau 1 (surface de vente) à l'usage des marchands forains.

Le local déchets

L'objectif du tri 5 flux sera possible par la création d'un local au niveau rez-de-rue et une nouvelle discipline à pratiquer par les commerçants dans le cadre d'un nouveau règlement intérieur.

L'absence totale de zone de préparation permet de limiter la production de déchets (les laboratoires sont hors site).

Une personne dédiée gérera le tri généré par les halles et le marché. Elle aura l'accès exclusif au local soumis à la réglementation du travail.

La valorisation et l'afflux saisonniers de certains déchets (coquilles d'huître, et St Jacques) nécessite des espaces à prendre en compte.

Le local de stockage des cartons sera accessible (contrôle d'accès) aux riverains dépourvus.

Un règlement incitatif pourra être envisagé pour indexer les charges selon une taxe au poids.

Le point de collecte est situé rue Léon Blum.

Local tri

Le régime de collecte sera adapté aux possibilités du local tri. L'objectif est que l'enlèvement des déchets se fasse par un camion à hayon pour limiter la gêne (temps d'enlèvement, sonore et olfactive), manipuler des contenants propres et manœuvrer dans le contexte du centre-ville.

Le local pour le cartonnage est dimensionné pour répondre aux besoins des commerçants de la rue Brisson

- (1) Cartonnage (mise en place d'un compacteur).
- (2) Plastiques (presse à balles)
- Ménager
- Fondoir à glace
- Déchets organiques

Géré par les commerçants

- Déchets carnés
- (4) Palettes et caquettes bois
- Emballages polystyrène

Conteneurs extérieurs enterrés

- (5) Verre

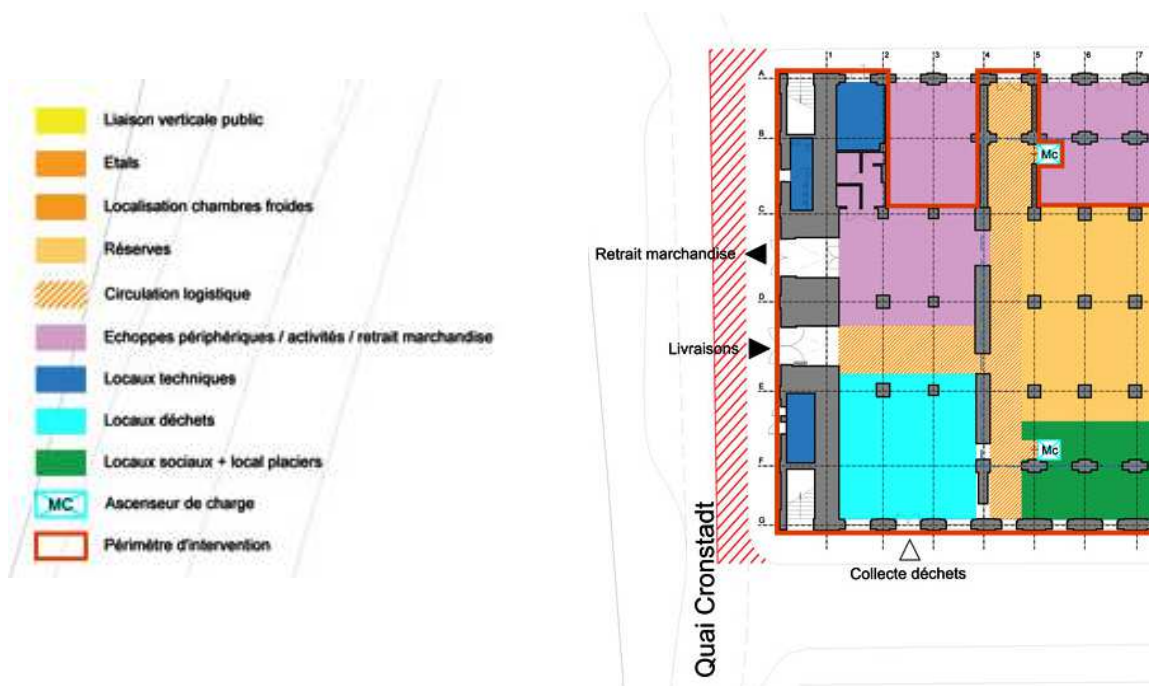
Avec « poste de désinfection et de nettoyage mural » et siphon de sol associé

Avec dispositif pour évacuation des blocs de glace.

Le process complet : stockage des déchets - lavage des bacs - local ménage, doit être cohérent.

Les locaux déchets seront inaccessibles au public. Une personne dédiée durant le temps d'ouverture du marché et des halles assurera le respect du tri et la manipulation des équipements.

Le dimensionnement du process tiendra compte de la montée en puissance attendue de l'activité commerciale (nouveaux horaires, période de fêtes, Noël ...) et à l'absence de transformation des denrées sur place.



Les locaux techniques

Les équipements nécessaires au bon fonctionnement et la sécurité de l'activité commerciale sont :

- Marché : comptage eau, électrique
- Concessionnaires : ENEDIS, eau, fibre

Les locaux et espaces existants seront redéfinis afin :

- De conserver le raccordement aux réseaux extérieurs publics autant que possible et suivant la nature de la ressource
- De respecter les règles de zoning liées aux locaux alimentaires
- D'améliorer les accès de maintenance et d'exploitation
- De garantir les règles de sécurité et d'accessibilité de ces lieux de travail
- Compris éclairage / ventilation / assainissement / électricité / désenfumage / parois coupe-feu / acoustique / thermique / étanchéité

NOTA :

- Les installations maintenues en service seront systématiquement REPEREES ; nature / sens / tenants/ aboutissants / autres ...
- Toutes les dispositions techniques nouvelles sont mises en œuvre dans le respect des règles environnementales spécifiques aux pollutions et en particulier : pollution sonores et visuelles.

2.3.7 La sécurité incendie du bâtiment

Le site comprend l'espace de halles, des échoppes et l'ensemble des locaux annexes et techniques.

Rappel des données :

- Le bâtiment appartient à la ville. Des conventions pour l'occupation des bancs sont établies avec les commerçants pour mis à disposition du domaine public ;
- 52 emplacements (effectif théorique commerçants : 2,5 par banc x 55 = 130 personnes) ;

- Effectif du public : $1814 \text{ m}^2/3 = 605$ personnes
- Type M (surface de vente) N (bar, restauration) 3ème catégorie

Les alarmes et installations électriques sont aujourd'hui conformes à la réglementation

Désenfumage naturel (VB par les portes, VH par les lumières en toiture)

Type d'alarme du type 3

Locaux non chauffés

Tous les locaux techniques seront intégrés au système SSI.

2.3.8 Accessibilité du bâtiment

L'accessibilité PMR est inchangée. Seuls les équipements tels que mains courantes, appels à vigilance seront étudiés et mis en œuvre sur des ouvrages existants.

2.3.9 Sécurité intrusion

Une surveillance par caméras est à prévoir au droit de chaque accès, en cohérence avec le système de la ville.

Les portes seront conçues pour recevoir des cylindres européens équipés de serrure électronique.

Les rideaux métalliques ajourés sont à prévoir au droit des portes coulissantes.

2.4 DESCRIPTION DES ACTIONS COMMERCIALES A METTRE EN PLACE

Ces actions ne sont pas comprises dans la mission mais sont données à titre d'information pour anticiper l'intervention d'un Assistant à Maîtrise d'Usage qui sera missionné par la maîtrise d'ouvrage.

Objectif :

Accompagner les nouvelles pratiques des halles

Action d'animations

- Renforcer la communication avec des rappels réguliers durant la période des travaux :
 - Informer sur la nature des travaux, les étapes avec une communication spécifique à chaque grande étape.
 - Communiquer sur l'accessibilité par mode (si des modifications interviennent)
- Organiser des rencontres avec les commerçants riverains des halles qui risquent d'être impactés par les travaux
- Poursuivre les **animations et promotions** dans les halles,
 - En accompagnant l'association des commerçants des halles
 - En organisant sur l'espace public des animations liées aux halles, à l'alimentation, aux fêtes calendaires, ...
- Proposer une **animation festive** à la fin des travaux
- Mise en place d'un outil de fidélisation spécifique à cette période.

Valoriser les halles

- Faciliter l'accessibilité
- **Par un marquage au sol** ludique depuis les arrêts de transport en commun à proximité, depuis les parkings, depuis les axes structurants du centre-ville
- Guider les commerçants souhaitant réaliser des travaux d'embellissement (charte d'aménagement)

3. PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES

Objectif

Nous insistons sur le fait que la mise aux normes et l'amélioration des confort doivent promouvoir une évolution des qualités de ce bâtiment dans un site urbain remarquable. La conception apportera **un soin particulier à tous les niveaux** et concerne notamment :

- La qualité des matériaux et des revêtements
- Le choix des appareillages fonctionnels et de sécurité
- Le dessin des ouvrages de support et d'intégration (supports, coffres, portillon, ...) pour une bonne intégration
- La localisation judicieuse des passages de fluides
- La qualité des reprises et modifications de l'existant
- Un suivi de mise en œuvre soigné

3.1 PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES LOTS ARCHITECTURAUX

Les préconisations sont décrites dans le cahier « ETAT DU BÂTI »

3.2 PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES LOTS TECHNIQUES

3.2.1 Prescriptions environnementales

Objectif

Réduction des dépenses, consommation et apport de confort par des dispositifs passifs

Confort thermique :

Ventilation naturelle contrôlable et asservie aux conditions extérieures.

Les solutions passives seront privilégiées en tirant profit du grand volume et de la grande hauteur disponible.

Les châssis en partie haute serviront à la fois au désenfumage et à la ventilation haute.

La ventilation basse pourra être gérée par les portes automatiques des sas, grilles intégrées dans les impostes de la façade ou par le sous-sol.

Respect de la réglementation thermique pour les bureaux et sanitaires du personnel.

Confort visuel :

Recours privilégié à l'éclairage naturel

Sources lumineuses économes (LED) en énergie et performantes

Gestion des eaux :

Mise en place de robinetteries temporisées économes en eau

Confort Hygrothermique et olfactif :

Ventilation mécanique des sanitaires

Ventilation spécifique pour zones de cuisson (proche édicule de services), ventilation cuisson asservie sur équipement de cuisine

Utilisation de la ventilation naturelle de la halle pour ventiler l'espace et dissiper la chaleur en été

Les équipements techniques du domaine de l'énergie et sous-gestion des services techniques de la ville seront rattachées à une gestion centralisée (équipements compatibles avec le système à préciser) chauffage, ventilation, production d'eau chaude sanitaire, gestion des ouvrants etc.

3.2.2 Prescriptions spécifiques plomberie

Le concepteur devra prévoir l'ensemble des prestations nécessaires aux installations de plomberie sanitaire pour le projet.

Les règlements et normes applicables aux réseaux d'eaux sont notamment :

- Norme NF.D 18.201 (robinetterie),
- Norme NF EN 12056-02,
- DTU 60-1 : cahier des charges « plomberie sanitaire » et ses additifs,
- DTU 60-2 : canalisations en fonte pour évacuation des eaux usées, vannes et pluviales,
- DTU 60-31/32/33 : canalisations en chlorure de polyvinyle non plastifié Eau froide avec pression / Évacuation des eaux pluviales / Évacuations des eaux usées et eaux-vannes,
- DTU 60-5 : canalisations en cuivre pour distribution d'eau froide et d'eau chaude,
- DTU 60-11 : règle de calcul des installations de plomberie sanitaire et des installations d'évacuation des eaux pluviales.

Concessionnaire eau : à préciser

Réseau général d'eau sanitaire

Dépose des installations existantes d'alimentation des bancs.

En remplacement des installations existantes, nouvelle colonne d'alimentation en eau des étals. Elle desservira les ilots et les étals.

Un compteur d'eau sera posé sur l'arrivée générale et des sous-compteurs d'eau télécommuniquant LORA (surveillance automatique des fuites d'eau) équiperont l'alimentation de chaque ilot.

Ce dispositif permettra une facturation détaillée par banc.

Toute canalisation encastrée ne devra en aucun cas comporter de raccord ou soudure.

Le réseau sera le plus possible optimisé :

- Par une distribution et un maillage simple, de façon à n'autoriser aucun bras mort,
- Par des dispositifs antibéliers et des robinets de coupure sur les installations (vannes d'arrêt par ilot)

Appareils sanitaires

Les appareils sanitaires et leurs accessoires seront caractérisés par leur robustesse, leur simplicité de fonctionnement et leur facilité d'entretien. Ils seront marqués NF.

Ils seront posés par scellement ou systèmes métalliques à expansion adaptés aux supports.

Tous les appareillages devront être de type économique (robinets temporisés, mousseurs, W.C. économiques, etc.).

Dans la perspective de réduction des consommations en eau potable et donc de réduction du coût d'exploitation pour le bâtiment et des rejets d'eau usées, tous les sanitaires seront équipés des équipements hydro-économiques suivants :

- chasses d'eau avec robinet de chasse double commande 3/6l
- robinetteries temporisées aux points de puisage assurant un débit inférieur à 9 l/min pour les douches et inférieur à 4.5 l/min pour les robinets (à fermeture temporisée)

Les vidoirs ménagers seront munis de grille de protection en acier inox et d'un robinet de puisage et d'un réservoir de chasse.

De même, les évacuations des lavabos et douches seront munies de grilles de protection fixes anti-déchets, pour déchets de taille supérieures à 3mm.

Tous les appareils installés et les attentes d'équipements doivent être isolés individuellement, donc munis de vanne d'isolement et clapets anti-retour.

Chaque appareil sanitaire sera équipé d'une vanne d'isolement.

Les modèles d'appareils sanitaires seront prévus pour une utilisation intensive (gamme anti-vandalisme)

Evacuations

Pour les sanitaires et les points d'eau, les réseaux pourront être réalisés en PVC

Les réseaux d'évacuations des étals seront réalisés en tube fonte ou PEHD pour permettre la collecte des réseaux d'eau grasse des ilots.

Un séparateur sera prévu pour les attentes restaurant/rôtisserie et les points de collectes eaux usées au sol des ilots et circulations. Un bac à graisse individuel par banc sera mis en œuvre. Il sera sous la responsabilité du commerçant.

Les ventilations primaires seront collectées et sorties au maximum en extérieur.

3.2.3 Prescriptions spécifiques ventilation

Traitement de l'espace marchand

Ventilation naturelle avec asservissement via une télégestion dynamique des ouvrants suivant conditions hygrothermiques intérieures/extérieures et niveau de pollution en CO2 (évite la condensation des vitrages).

Extractions spécifiques des fours et rôtisseries

Les halles comprennent des bancs équipés de fours, de rôtissoires, autres matériels de cuisson. L'air extrait au-dessus de ces matériels est rejeté dans l'ambiance.

Dans le cadre de l'amélioration des conditions générales d'hygiène des halles il sera prévu, une ou plusieurs extractions en partie haute ramenant l'air extrait à l'extérieur des halles selon les possibilités d'intégration. Les bancs concernés s'équiperont d'une hotte d'extraction individuelle afin d'orienter les flux hors des allées.

Le/les différents rejets seront équipés de filtres à charbon accessibles pour en assurer l'entretien.

Les commerçants concernés auront l'obligation de récupérer les graisses au droit des productions (bac à graisse sous responsabilité du commerçant)

Extraction : le recyclage est préféré pour ne pas encombrer le volume des halles.

Local déchets

Une ventilation mécanique est à prévoir.

Désenfumage

Désenfumage naturel à mettre aux normes.

Traitement thermique des locaux fermés

La ventilation joue un rôle sur la santé des occupants du bâtiment, la conservation du bâti et sa performance énergétique (en fonction des déperditions et de la consommation électrique).

Les débits de renouvellement d'air seront à minima conformes aux débits hygiéniques du règlement sanitaire départemental et du code de la construction et de l'habitation, en fonction de l'activité et du taux d'occupation des locaux.

Extraction VMC simple flux auto réglable

Les locaux ventilés sont :

- Locaux du personnel
- Local déchets
- Locaux techniques
- Les réserves

3.2.4 Prescriptions spécifiques chauffage et rafraichissement

Les locaux ne seront pas rafraichis

Traitement de l'espace marchand

Sans objet

Traitement thermique des locaux fermés

Les nouveaux locaux sociaux créés seront traités thermiquement par l'intérieur.

Pompe à chaleur ou radiateurs électriques

Une télégestion est à prévoir, reliée au superviseur de la mairie si besoin

Le local « déchets » créés au rez-de-chaussée ne sera pas rafraichi (déchets inertes et déchets alimentaires collecté quotidiennement).

Chambres froides et banques réfrigérées

Les fluides frigorigènes (HFC) utilisés dans les installations de production de froid seront en conformité avec les objectifs de la réglementation nationale 2030 pour assurer un très faible impact carbone (PRG inférieurs à 150). Les bancs équipés de chambre froide sont localisés sur le plan d'aménagement, notamment contre es murs exclusivement.

3.2.5 Prescriptions spécifiques courants forts - faibles

Réfection complète du réseau de branchement électrique (amorce, colonne, comptage ENEDIS) pour rénovation et adaptation aux nouveaux besoins.

Chaque lot (banc) disposera de son comptage électrique en tarif bleu.

Il sera prévu la réfection de la colonne électrique NFC-14-100 pour l'alimentation des bancs.

Un local TGBT unique regroupera toutes les protections nécessaires au site (intérieur du bâtiment, éclairage de mise en valeur du bâti, bornes marché, éclairage marché. Localisation : proche du transformateur ENEDIS.

En attente pour chaque local, l'entreprise devra prévoir un fourreau en DN40 et les dérivations individuelles depuis colonne ENEDIS. Les compteurs anciens à disque sont remplacés intégralement par des compteurs LINKY.

Comptage ENEDIS à prévoir :

Un compteur pour les parties communes et locaux de service (charge mairie).

Un compteur pour chaque banc (charge commerçant), localisation à préciser (bancs ou armoire commune)

Les espaces communs seront entièrement refaits à neuf (TGBT, appareillages, alimentations, éclairage)

Dépose/ enlèvement des installations existantes anciennes.

Les distributions par chemin de câbles seront reprises en séparant les cheminements courants forts – courants faibles – incendie. Dans le grand volume, le cheminement des câbles électriques sera précisément étudié pour être non vu et pour éviter les superpositions avec les éléments de structure

Alimentation du marché forain

Les quatre coffrets fixés sur les murs périphériques du bâtiment seront remplacés (4 prises minimum type HYDRA 16A avec protection dédiés).

Le TGBT est à remplacer par une installation neuve à installer dans un local commun au marché couvert.

Le TGBT prévoira une alimentation dédiée aux illuminations du marché.

Luminaires

Les appareils d'éclairage seront économes en énergie de type LEDS - L80/B10 à 50 000h mini avec un rendement lumineux supérieur à 170lm/W.

Un système de régulation automatique de l'éclairage pour éteindre les lumières en fonction de l'occupation des locaux et d'ajuster en fonction des apports naturels.

Limiter les modèles pour permettre un entretien aisé et un rendu pérenne (bancs, circulation, locaux fermés, locaux techniques).

Les bancs seront équipés d'un système de spots sur rail pour assurer un bon éclairage des produits et de s'adapter à des configurations variées.

L'éclairage de mise en valeur du bâtiment sera rattaché à la télégestion du site permettant la programmation de plages horaires d'éclairage. Cet éclairage pourra être conçu à partir de sources intérieures au bâti étant donnée la richesse des ouvertures et des modénatures du clos et couvert.

Protection incendie

Les installations pour la détection et la protection contre l'incendie et la sonorisation de sécurité seront complétées pour s'adapter à la nouvelle configuration des locaux.

Une coupure générale accessible aux secours est à prévoir.

Les installations VDI seront refaites pour s'adapter à la nouvelle configuration des locaux et pour proposer une couverture WIFI dans l'espace central.

Précâblage VDI en catégorie 6a et fourniture des bornes WI-FI POE pour couverture de l'espace de la halle

La baie sonorisation et la centrale incendie devront être remplacées.

Sonorisation

Système entièrement neuf avec :

- Enceintes pour la diffusion de musique d'ambiance et de message dans l'ensemble de la halle
- Baie de sonorisation avec amplificateur
- 4 Micros sans fil avec couverture sur l'ensemble du RDC
- Annonces, sécurité, musique d'ambiance.

3.2.6 Maintenance et exploitation

L'ensemble des matériels sélectionnés et installés devront être d'une marque possédant un service après-vente technique de qualité sur le territoire.

L'attention des maitres d'œuvres est attirée sur les solutions techniques à mettre en œuvre en vue de limiter les coûts de fonctionnement et d'entretien/maintenance. Ainsi est-il nécessaire d'intégrer les principes généraux de prévention pour permettre cette maintenance dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

Les conditions d'accès aux locaux techniques et à la toiture, pour la maintenance et l'entretien , devront être conformes à la réglementation du travail en vigueur, aux principes des bonnes pratiques ainsi qu'aux prescriptions de l'OPPBTP.

Pour ce faire, le Maître d'œuvre prescrira dans ces pièces écrites et veillera à la mise en place et ceci dès le démarrage de la mission EXE et travaux dossiers d'un Dossier d'Utilisation, d'Exploitation et de Maintenance - DUEM et DOE - comprenant, sans que cette liste soit limitative

- Fichier d'adresses des intervenants ; assureurs ; entreprises concernées par la GPA
- Plans d'EXE, notes techniques des matériels, dimensionnements initiaux
- Liste de l'ensemble des matériels mis en œuvre sur le site avec :
 - o Nature et fréquence des interventions d'entretien et de maintenance
 - o Les contrôles réglementaires
 - o Les risques particuliers
- Fiches de suivi :
 - o Des couts divers
 - o Des consommations par poste
- Etc. Suivant besoins

La maîtrise d'œuvre précisera le contenu des DOE et DUEM Lot/Lot dans ses pièces écrites. Elle précisera également la nature des essais ainsi que le contenu des formations à réaliser lors des opérations de réception.

3.3 BILAN DES SURFACES

Cf tableau des surfaces en annexe

4. ANNEXES CONSULTABLES

Pièces écrites

Tableau des surfaces

Diagnostics (amiante, plomb, structure, fluides, historique)

Pièces graphiques

Surface de vente programmée

Niveau bas rez-de-rue

Etat des lieux du bâti

Dossiers

Diagnostic_ Etat des lieux du bâti et commerce 220404

LES HALLES de NIORT – PLACE du Donjon

ETUDES DE PROGRAMMATION

VILLE de NIORT : Maître d'ouvrage



PROGRAMME DETAILLE

Septembre 2025

Table des matières

LES OBJECTIFS DES INSTALLATIONS PROVISOIRES.....	3
PRESENTATION	3
Emplacement.....	3
Interface halles.....	3
Hypothèses d'études.....	4
CONSISTANCE DES TRAVAUX ET MISSION.....	4
Obligations administratives et réglementaires.....	5
Chantier	5
Déchets.....	5
Engagements et organisation entreprise	5
Restitution des lieux.....	5
FONCTIONNEMENT INTERIEUR DES LOCAUX	5
Bancs.....	5
Circulations.....	5
Conforts.....	5
Déchets.....	5
Gardiennage.....	5
Nettoyage	6
Gestion.....	6
DESCRIPTION DES TRAVAUX	6
ANCORAGE	6
CHARPENTE.....	6
COUVERTURE	6
FACADES	6
MENUISERIE EXTERIEURE.....	7
EXUTOIRE FUMÉES	7
EAUX PLUVIALES.....	7
VENTILATION	7
CHAUFFAGE.....	7
RAFRAICHISSEMENT	7
ECLAIRAGE	7
PLANCHER.....	7
AMENAGEMENTS INTERIEURS	7
RAMPES	8
CHAMBRES FROIDES.....	8
COURANTS FORTS et FAIBLES.....	8
ECLAIRAGE DE SECURITE.....	8
PLOMBERIE SANITAIRES	8
LOCAUX ANNEXES.....	8
SIGNALETIQUE.....	9
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	9
CALENDRIER DE L'OPERATION	10
ANNEXES	11

LES OBJECTIFS DES INSTALLATIONS PROVISOIRES

PRESENTATION

Le programme de travaux pour la modernisation des Halles de Niort, place du Donjon, touche de manière profonde le bâtiment et ses équipements. Ces travaux ne pourront se faire en site occupé. Il est par conséquent prévu des installations provisoires pour permettre à l'activité commerciale de se poursuivre sans interruption, objet du présent programme.

Le nombre de commerçants à reloger est de 55.

Concernant la restauration, seules les activités de petite restauration seront possibles.

Montant du marché : 1 500 000 € HT

Emplacement

Le lieu envisagé dans ce programme pour installer les structures provisoires est contenu dans le périmètre de la place du Donjon en face du futur chantier de rénovation des halles. Cette proximité permet de ne pas bouleverser les habitudes de consommation de la clientèle des halles, des habitants du quartier et préserver ainsi l'accessibilité, la capacité de stationnement dans le parking des halles et l'attractivité des activités commerciales.

Le marché sera organisé en une surface unique.

Les halles provisoires seront tenues à distance des bâtiments environnants pour préserver la circulation des véhicules de défense contre l'incendie.

Le site est soumis aux règles du PLU et du PSMV (Cf. fiche PSMV en annexe).

L'autorisation pour cette installation provisoire sera spécifique en raison de la durée d'occupation du domaine public : 22 mois.

Interface halles

Les installations provisoires seront dépourvues de chambres froides.

Etant donné les dimensions de la place du Donjon, la structure provisoire du marché et le stationnement des professionnels seront dissociés, le déballage et le remballage seront à organiser. Il s'agira de définir en collaboration avec la ville et en fonction du plan d'installation : les sens de circulation, les horaires, le lieu de stationnement des véhicules. Un règlement sera alors établi par la ville pour le fonctionnement des halles provisoires.

Les travaux des installations provisoires feront partie du planning global géré par le coordinateur du chantier de rénovation des halles. Le titulaire du marché installations provisoires assurera la coordination de son propre chantier (montage, démontage). Toutes les phases seront portées dans le planning général.

Organisation du déménagement et ré-emménagement des commerçants :

1 semaine ; partenariat ville / commerçants (aide manutention, ...).

Les changements liés au fonctionnement des installations provisoires

La réimplantation des commerçants, le redéploiement du marché forain sont étudiés par la ville de Niort.

Hypothèses d'études

Prise en compte du chargement neige et vent

Réglementation conforme à la norme NF EN 137 82 applicable pour les structures temporaires.

La trame de base de l'organisation du marché couvert est de 5 mètres par 5 mètres. La largeur de chaque ligne de fermes pourra être de 10 mètres afin d'éviter une couverture d'un seul tenant qui encombre trop l'espace.

Le support est une place historique réaménagée récemment. Elle comporte des arbres, bancs, candélabres et réseaux. Le revêtement est en pierre, béton et enrobé.

La présence d'arbres est une contrainte d'organisation. Les structures seront suffisamment éloignées pour ne pas avoir à élaguer.

Conditions d'exécution du chantier :

Mise à disposition d'une zone de stockage matériel pendant le chantier, d'une base vie (sanitaires, réfectoire) et benne à déchets.

Démontage du mobilier urbain concerné

Energie électrique accessible

Obligations administratives et réglementaires :

Permis de construire, démarches administratives et toutes autorisations administratives.

Réglementation sécurité et incendie :

Classement de type M et de catégorie 2 dont l'effectif est compris entre 701 à 1 500 personnes.

CONSISTANCE DES TRAVAUX ET MISSION

L'entreprise titulaire du marché aura en charge la conception, la réalisation des travaux et l'entretien/maintenance des installations provisoires durant toute la durée du chantier. Le marché sera un marché global avec entretien et maintenance (anciennement CREM).

L'entreprise aura à sa charge tous les lots nécessaires pour répondre aux objectifs des installations provisoires qui comprendront outre l'environnement du projet :

DICT

Etudes de conception et réalisation

Autorisations administratives

Structure et enveloppe

Planchers avec mise à niveau

Locaux annexes

Aménagement des bancs

Lots techniques et raccordements

Remise en état des lieux

Par ailleurs, le site sera livré nu avant installation : suppression des mobiliers existants et autres dispositions pour libérer les espaces et garantir la circulation des piétons et des VL, pour réaliser les branchements sans travaux de génie civil.

L'entreprise sera chargée de l'entretien et de la maintenance dans le cadre du marché global.

Obligations administratives et réglementaires

L'entreprise mandataire fait les démarches nécessaires. La maîtrise d'ouvrage apportera son concours pour les consultations des services instructeurs (mairie de Niort et l'UDAP pour l'instruction patrimonial par l'ABF).

Chantier

Précautions pour la manutention.

Co-activité : l'entreprise mandataire co- ou sous-traite tous les corps de métiers nécessaires y compris les lots techniques.

Présence permanente d'un conducteur de chantier de l'entreprise, interlocuteur unique.

Déchets

L'évacuation des déchets générés par le chantier est réalisée par l'entreprise.

Engagements et organisation entreprise

L'entreprise s'engage à respecter les délais, les divers règlements qui régissent l'occupation de l'espace public, à remettre en état les lieux. L'entreprise mandataire est chargée de tous les lots nécessaires au montage, démontage et restitution des lieux. Un Interlocuteur unique pour l'ensemble des intervenants est demandé.

Restitution des lieux

L'entreprise s'engage à restituer les lieux dans l'état où il les a trouvés lors de la mise à disposition.

FONCTIONNEMENT INTERIEUR DES LOCAUX

Bancs

Profondeur de bancs 2.5 m

Les surfaces seront comprises entre 12.5 à 25 m²

Les étals équipés seront fournis par l'entreprise titulaire du marché

Vitrines réfrigérées à charge du commerçant

Circulations

Largeur de circulation 2,5 m

Conforts

Lumière naturelle apportée par la couverture translucide

Déchets

Un local rafraîchi dédié et fermé est à prévoir. Surface 15 m².

Gardiennage

Une autre prestataire spécifique à cette mission sera désignée par la ville. Le cahier des charges sera fixé en cohérence avec le système de surveillance retenu par la ville.

Nettoyage

L'entreprise assurera le nettoyage du chantier (montage, démontage, remise en état des lieux).

Le nettoyage en fonctionnement est pris en charge par la ville de Niort, agents intervenant aujourd'hui dans les halles.

Gestion

Le gestionnaire des halles actuelles poursuit sa mission au sein des installations provisoires.

DESCRIPTION DES TRAVAUX

Un état des lieux contradictoire sera réalisé avant tout travaux. La remise en l'état des lieux est à prévoir.

Les éventuelles études du sol support des structures seront à charge du mandataire. Les dossiers d'Ouvrages Exécutés et études liés aux travaux d'aménagements de la place du Donjon sur l'ensemble du périmètre seront fournis.

ANCORAGE

L'ancrage au sol par lestage est préconisé pour ne pas endommager les aménagements. Des plaques de répartition et la protection des revêtements existants sont à prévoir. Toute fixation fera l'objet d'une remise en état à l'identique.

CHARPENTE

La charpente sera dimensionnée pour résister aux contraintes atmosphériques. Prévoir une trame de composition de 5 ml x 5 ml. Elle sera composée de travée à deux pentes.

Hauteur latérale de 4 m minimum, hauteur au faîtage inférieur à 6 m.

COUVERTURE

La couverture sera composée d'une double paroi (couverture surpressée) apportant des qualités d'isolation thermique afin d'éviter en premier lieu la condensation et l'effet de serre. Un confort d'été compatible avec l'activité est l'objectif. Aussi un revêtement de surface extérieur sera prévu pour réfléchir environ 80% du rayonnement solaire.

L'ensemble sera mis sous une pression permanente par un surpresseur électrique.

La rigidité acquise par le matelas d'air entre deux parois évite les mouvements bruyants produits par une simple membrane.

Teinte : blanc (réflexion lumineuse)

Translucide

Classement au feu selon la norme NF EN 13501-1

FACADES

Les parois verticales fermant le volume entre le bas de pente et le sol seront réalisés en bardage type sandwich comprenant un isolant (laine de roche) entre deux feuilles d'acier laqué nervurée.

Classement au feu : Euroclasse A2-s1-d0.

Teinte : gris

MENUISERIE EXTERIEURE

Les portes seront principalement des accès formant issues de secours. Les vantaux seront vitrés isolants et résistants au trafic intense. Evacuation des EP du seuil à prévoir (grille et caniveau).

Equipement : barre antipanique, vantaux sur pivot anti-pince doigt, barre de seuil PMR, condamnation par serrure à cylindre européen à clef sur organigramme.

Aluminium laqué

Teinte RAL 9010

EXUTOIRE FUMÉES

Les toitures seront équipées d'exutoires de fumées (désenfumage) montés sur un chevêtre métallique.

Asservissement automatique (pneumatique ou électrique) à l'aide d'un boîtier de commande à distance.

Réarmement électrique à prévoir pour exploiter ces exutoires pour la ventilation naturelle.

EAUX PLUVIALES

Les eaux pluviales sont récupérées en bas de pente dans des gouttières équipées de naissances et de descentes raccordées sur tabourets. Les eaux seront rejetées au réseau Raccordement sans modification des aménagements à charge de l'entreprise.

La surface couverte est une surface imperméable, il n'y a pas de modification de quantités évacuées dans le réseau.

VENTILATION

La conception des lieux exploitera au mieux la ventilation naturelle.

Pour répondre à la réglementation le volume sera ventilé mécaniquement. Un groupe de traitement d'air sera localisé dans un abri fermé jouxtant la structure du marché couvert.

CHAUFFAGE

Type à préciser. Température : 15°C.

Chauffage rayonnant pour les stands (au-dessus de la zone occupée par le commerçant).

RAFRAICHISSEMENT

Le marché couvert sera climatisé (température été : ext 40°C Int 26°C)

Rafraichissement par des appareils adiabatiques posés au sol ou sur chaises métalliques.

ECLAIRAGE

La conception de la couverture permet à une quantité importante de lumière naturelle d'éclairer le marché.

L'éclairage artificiel sera de deux natures : éclairage fonctionnel et éclairage produits.

PLANCHER

Un plancher bois qui fera office de plancher technique sous lesquels chemineront les fluides et évacuations.

Glissance et caractéristiques hygiéniques adaptées à l'usage.

AMENAGEMENTS INTERIEURS

Tous les bancs seront fournis et équipés de la manière suivante :

Etal : plan sur piétement avec jupe en tissu de bâche

Luminaires produits : suspendus
Borne avec eau, prises courants forts et faibles
Evier inox
Bonde de sol pour lavage
Enseigne sur structure

Resteront à charge du commerçant :
Vitrine réfrigérée

Possibilité de petite rôtisserie avec sortie en toiture.

RAMPES

Le niveau du marché couvert sera plus haut que le niveau du sol piéton. Un dispositif de rampes est à prévoir (accès clientèle et livraison marchandise par transpalette).

CHAMBRES FROIDES

Il n'y a pas de chambres froides proche des chapiteaux.

COURANTS FORTS et FAIBLES

Raccordements aux réseaux existants (cf plans de récolement des aménagements publics)
Alimentation des bancs
Alimentation des parties communes (éclairage, prises de service, ...)

ECLAIRAGE DE SECURITE

Selon normes en vigueur

PLOMBERIE SANITAIRES

ALIMENTATION GENERALE ET DISTRIBUTION
Sur bouche existante à proximité

RESEAU EAUX USEES
Réseaux PVC sous plancher bois
Réseau eaux de sol par bondes de sol

EQUIPEMENTS
Préparateurs eau chaude sanitaire
Eviers
Sanitaires

LOCAUX ANNEXES

ACCUEIL
Ce local de la taille d'un bureau centralisera la gestion du marché couvert. Le placier, le responsable du marché y trouveront les équipements et mobiliers nécessaires à la bonne gestion du marché couvert (localisation des armoires de sécurité, reports d'alarmes, ...), une connexion internet.

VESTIAIRE
Un local permettant au personnel de se changer et de ranger leurs effets personnels.

SANITAIRES

Un sanitaire femme et un sanitaire homme pour le personnel et commerçants
Les sanitaires publics sont existants.

CUISINE

Sans objet

DECHETS

Mise en place d'un volume modulaire réfrigéré pour stocker les déchets organiques (volume déchets 9 m²).
Accès depuis l'extérieur du marché couvert et aisé pour la collecte.

STRUCTURE ANNEXE

Mise en place d'un volume modulaire pour installation du groupe ventilation et rafraîchissement.

SIGNALETIQUE

INTERIEUR

Plan général avec l'emplacement de chaque commerçant aux entrées
Texte explicatif au sujet des halles, nature des travaux, projet, ...

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

La maintenance a pour objectif d'anticiper les causes de défaillance du matériel, et si cela s'avère nécessaire de réparer.

Méthodes et opérations

En fonction de plusieurs critères (caractéristiques et fonctionnement du matériel, comportement du matériel en exploitation, coût de maintenance), plusieurs méthodes peuvent être définies :

Maintenance préventive :

Afin d'éviter toute défaillance des composants de l'installation durant l'utilisation, de toujours assurer un niveau optimal de performance, et dans le cas présent de ne pas augmenter les temps de montage/démontage à cause de réparations de dernières minutes, une maintenance préventive sera privilégiée. Elle devra permettre d'augmenter la durée de vie des éléments, d'éviter les temps d'arrêt pendant les montages/démontages, de supprimer d'éventuelles risques d'accidents (pour le public, les techniciens, et les monteurs de l'installation),... Systématique (à intervalles réguliers et définis) ou conditionnelle (dépendant d'un évènement, résultat, mesure, prédéterminé), les opérations consisteront en :

- Des inspections ponctuelles et périodiques,
- Des visites périodiques,
- Des contrôles (vérification de conformité suivie d'un « jugement »),
- Des révisions (voir ci-après maintenance de niveau 4),
- Des éventuels échanges standards de pièces.

Maintenance corrective :

En cas de défaillance (le bien devient inapte à accomplir sa fonction, ou son aptitude est altérée), il devient nécessaire de remédier au plus vite au problème, pour éviter l'indisponibilité de l'installation ou la réduction de sa fonctionnalité (et termes de qualité et/ou de quantité).

Les opérations seront alors de l'ordre de la réparation (action définitive) ou du dépannage (résultat pouvant être provisoire, en attente de réparation).

Maintenance d'amélioration :

Après le 1er montage, des opérations de maintenance d'amélioration pourraient être réalisées.

Niveaux de maintenance (niveau à préciser) :

Plusieurs niveaux de maintenance sont définis dans la norme NF X60-000 :

1er Niveau : Réglages simples (éléments accessibles sans aucun démontage ou ouverture de l'équipement) ou échanges d'éléments consommables accessibles en toute sécurité (voyants, fusibles, etc.), effectués par l'exploitant, sans outillage et à l'aide des instructions d'utilisation.

2ème Niveau : Dépannages par échange standard d'éléments simples et opérations mineures de maintenance préventive, telles que graissage ou contrôle de bon fonctionnement, réalisés par un technicien habilité de qualification moyenne, avec l'outillage portable défini par les instructions de maintenance, et à l'aide de ces mêmes instructions.

3ème Niveau : Identification et diagnostic des pannes, réparations par échange de composants ou d'éléments fonctionnels, réparations mécaniques mineures, et toutes opérations courantes de maintenance préventive telles que réglage général ou réaligement des appareils de mesure. Interventions réalisées par un technicien spécialisé, à l'aide d'un outillage particulier prévu dans les instructions de maintenance.

4ème Niveau : Tous les travaux importants de maintenance corrective, préventive et de révision, les opérations de réglage des systèmes complexes, réalisés par une équipe technique très spécialisée à l'aide d'un outillage spécifique.

5ème Niveau : Rénovation, reconstruction ou exécution des réparations importantes confiées à un atelier central ou à une unité extérieure, effectués par le constructeur, ou par le reconstruteur, avec des moyens proches de la fabrication.

Attendus

Le groupement prévoira dans son offre de base l'entretien et la maintenance nécessaire après le montage de manière à suivre l'installation tout au long de son exploitation en halles commerciales (niveaux 1 à 5, selon nécessité).

Après le montage et jusqu'au démontage, le groupement devra intervenir sous 24h si un désordre venait à être constaté sur l'installation pendant l'exploitation, remettant en cause l'accueil du public, afin de la remettre en état (dépannage sous 24h / réparation définitive sous 48h).

Afin qu'une intervention puisse se faire dans cet esprit d'urgence, les pièces de rechanges des éléments sensibles et essentiels seront à fournir. La liste sera validée d'un commun accord lors des études.

Dans son offre, le groupement détaillera :

- les moyens humains mis en place ;
- les moyens techniques déployés notamment en matière de détection d'état ;
- une première version du manuel précisant toutes les préconisations d'entretien et de maintenance pour l'ensemble des pièces de l'installation (y compris les sièges) : tissus, axes, résilients, pièces d'assemblage, etc. Il sera le plus exhaustif possible. Il listera les opérations d'entretien et/ou maintenance préventive à réaliser (gamme, fréquence, mode opératoire, ...) ;
- les vérifications visuelles des pièces à faire avant le montage, et au fur et à mesure du montage ;
- la liste détaillée de toutes les pièces composant l'installation (localisation au sein de l'installation, marque et référence, nom du fournisseur, durée de vie, ...), ainsi que le stock éventuel de matériels et pièces de rechange ;
- les délais d'intervention en fonction des défauts identifiés ;

CALENDRIER DE L'OPERATION

Consultation des entreprises : premier semestre 2027

Consultation SPS et CT : premier semestre 2027

Etudes : deuxième semestre 2027

Montage : janvier 2028 4 semaines

Installation des commerçants : février 2028

Exploitation : février 2028 à novembre 2029

Déménagement : octobre 2029

Démontage : début novembre 2029

Remise en état des lieux : fin novembre 2029

ANNEXES

- A1 Plan d'aménagement
- A2 Plans des espaces publics avec réseaux
- A3 Fiche PSMV