

MARCHE DE MAITRISE D'OEUVRE ORDINAIRE

Mairie des Achards
Place de l'Hôtel de Ville
85150 Les Achards



LES ACHARDS

CAHIER DES CHARGES ET PROGRAMME DE L'OPÉRATION

Objet de la consultation

Maitrise d'œuvre pour la construction d'un restaurant et la réhabilitation de la grange sur le futur espace
« art et nature »



Table des matières

1.	Objet de la consultation	3
2.	Préambule.....	3
3.	Orientations programmatiques.....	4
4.	Objet de la mission	6
5.	Contraintes techniques et réglementaires.....	7
6.	Critères de qualité attendus.....	7
7.	Enjeux environnementaux.....	7
8.	Constitution de l'équipe de maitrise d'œuvre	8
9.	Missions confiées à la maitrise d'œuvre	8
10.	Phasage.....	8
11.	Enveloppe financière	9

1. Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la désignation d'un maître d'œuvre pour la réalisation de deux opérations complémentaires situées sur le futur Espace « Art et Nature » de la commune des Achards :

- La construction d'un restaurant bistronomique en lien direct avec un potager pédagogique et les parcours artistiques du parc ;
- La réhabilitation complète de l'ancienne grange dite "Les Mares", destinée à accueillir des usages associatifs ou culturels, dans le respect des normes ERP.

Ces deux opérations, bien que distinctes dans leur nature, sont étroitement liées sur le plan fonctionnel, paysager, technique et énergétique. Elles seront implantées à proximité immédiate l'une de l'autre et partageront des aménagements communs : cour, accès, réseaux, stationnements et éventuel système de chauffage mutualisé.

Le maître d'œuvre devra ainsi garantir la cohérence architecturale et environnementale de l'ensemble, en s'appuyant sur une vision intégrée du site.

2. Préambule

Présentation de la commune des Achards

La commune nouvelle des Achards, située en Vendée, compte 5 564 habitants selon le dernier recensement de l'INSEE (2022). Elle constitue le pôle principal et central de la communauté de communes du Pays des Achards, qui regroupe 9 communes pour un total de plus de 20 000 habitants. La commune est issue de la fusion, en 2017, de La Mothe-Achard (ancien chef-lieu de canton) et La Chapelle-Achard.

Les Achards bénéficie d'une situation stratégique, à mi-chemin entre La Roche-sur-Yon et Les Sables-d'Olonne. Elle est traversée par la D160 (2x2 voies) et une ligne ferroviaire régionale, avec une halte ferroviaire desservie quotidiennement par une dizaine de trains TER reliant Les Sables à Nantes.

Un territoire en plein essor économique et démographique

La commune connaît un développement économique soutenu, notamment grâce à une zone d'activités économiques (ZAE) de plus de 200 hectares, implantée entre les deux communes déléguées, qui concentre près de 3 000 emplois. À proximité immédiate une zone commerciale vient compléter l'offre économique locale.

Les équipements publics sont à la hauteur de ce dynamisme : la commune dispose de 4 écoles primaires, 2 collèges, 1 centre aquatique, 1 EHPAD, 1 micro-crèche, 1 ESAT et 1 Maison Familiale Rurale (MFR). Ce maillage d'équipements soutient un tissu associatif particulièrement dense, avec près de 80 associations, en croissance constante depuis la création de la commune nouvelle.

Une dynamique démographique constante

Depuis 1999, Les Achards enregistrent une croissance démographique soutenue, bien que légèrement ralentie ces dernières années :

- +3,5 % par an entre 2007 et 2012
- +1,6 % par an entre 2012 et 2017

Les dernières tendances (2020-2021) montrent un rebond de la croissance au-delà de 2 % par an, porté principalement par un solde migratoire positif et l'arrivée de jeunes ménages. Cette attractivité exerce une pression croissante sur le foncier et le marché immobilier.

Ce dynamisme s'accompagne d'un rythme de construction élevé, avec une moyenne annuelle d'environ 40 logements mis en chantier depuis 2010.

Le PLUiH du Pays des Achards a été approuvé en février 2020, encadrant le développement urbain et la maîtrise foncière à l'échelle intercommunale.

Une commune engagée dans la transition et la revitalisation

Depuis 2021, Les Achards sont intégrées au programme national « Petites Villes de Demain », confirmant leur position de ville attractive,

- Capacité minimale : 100 couverts assis.
- Surface utile intérieure : Environ 300 m² hors terrasse, avec :
 - Cuisine professionnelle,
 - Bar / accueil / zone d'attente,
- Sanitaires accessibles PMR,
- Espace privatisable obligatoire pour évènementiel (réunion, séminaire...).
- Organisation en plain-pied fortement privilégiée (accessibilité, exploitation, évolutivité).
- Terrasse extérieure en lien direct avec le potager, avec possibilité de transformation en véranda pour un usage mi-saison.

Potager

- Potager de 3 200 m² attenant, à vocation productive et pédagogique.
- Gestion possible : soit par l'équipe du restaurant, soit par un exploitant tiers (convention ou mise à disposition).
- Espace sécurisé, avec eau potable, électricité, abri et clôture.

Données techniques et exigences particulières

- Le bâtiment sera livré brut de béton ("cellule grise"), modulable, sans aménagement intérieur (hors clos-couvert) ;
- Prise en compte d'une implantation optimisée pour une éventuelle installation de panneaux photovoltaïques en toiture (orientation, pente, structure...);
- Prévoir les réseaux techniques en attente pour une future cuisine (gaines, évacuations, réservations)

Accessibilité, mobilités et stationnements

Le projet devra intégrer les besoins en accessibilité universelle, mobilité douce et logistique, afin de garantir un fonctionnement fluide, sécurisé et inclusif du futur restaurant au sein du site « Art et Nature ».

Les éléments suivants sont attendus :

- Stationnement véhicules : un parking public est situé à proximité immédiate du site. Toutefois, il conviendra de prévoir, au plus près du futur restaurant, l'aménagement de places de stationnement dédiées aux personnes à mobilité réduite (PMR), en conformité avec la réglementation ERP.
- Stationnement vélos : un espace sécurisé pour les vélos devra être aménagé, en lien avec les cheminements doux du parc. Une localisation abritée, visible et accessible est à privilégier, pour encourager l'usage des mobilités actives.
- Aire de livraison : une zone de livraison devra être spécifiquement aménagée pour permettre l'approvisionnement du restaurant, sans perturber les cheminements piétons ni l'ambiance paysagère du site. Cette aire devra être facilement accessible aux véhicules utilitaires légers, avec des conditions de manœuvre et de sécurité appropriées.
- Cheminements piétons : les liaisons internes entre le restaurant, les autres équipements du parc (grange, théâtre de verdure, potager, etc.) et les accès extérieurs devront être lisibles, accessibles aux PMR, et permettre une circulation fluide pour tous les usagers, y compris les familles avec poussettes.
- Gestion des flux : l'organisation fonctionnelle devra anticiper une séparation claire entre les flux logistiques (livraisons, déchets), les flux du personnel, et ceux du public, afin de garantir un fonctionnement sécurisé et rationnel du site.

Entretien et maintenance à long terme

Le projet devra intégrer, dès sa conception, les enjeux liés à la durabilité des ouvrages, à la facilité d'entretien et à la maintenance préventive, afin de limiter les coûts de fonctionnement pour la collectivité et garantir une exploitation pérenne du bâtiment.

À ce titre, les attentes de la maîtrise d'ouvrage sont les suivantes :

- Choix de matériaux robustes et durables, adaptés à un usage intensif dans un établissement recevant du public, avec une bonne tenue dans le temps et des coûts de remplacement réduits.
- Systèmes techniques accessibles : les réseaux (électricité, plomberie, ventilation, etc.) devront être conçus de manière à faciliter leur maintenance, leur contrôle et leur remplacement sans intervention lourde (trappes, chemins techniques, etc.).

- Optimisation des zones sensibles à l'encrassement ou à l'usure : revêtements cuisines...
- Réduction des coûts de nettoyage et d'entretien courant, par une organisation spatiale simple, des surfaces faciles à nettoyer, et des matériaux nécessitant peu d'entretien spécifique.
- Intégration dans le Dossier des Ouvrages Exécutés (DOE) de tous les éléments utiles au suivi technique et à la maintenance, y compris les notices d'entretien et préconisations d'usage.

Cette approche permettra d'assurer un coût global maîtrisé, en cohérence avec les capacités de gestion technique de la collectivité.

Grange

La grange existante, d'une surface d'environ 340 m², fait l'objet d'un programme de réhabilitation visant à :

- Mettre le bâtiment en conformité avec les normes ERP (5e catégorie, usage associatif) ;
- Remédier aux pathologies structurelles identifiées (fissurations, état de la charpente, couverture, façades) ;
- Réhabiliter les réseaux et équipements techniques (électricité, chauffage, ventilation) ;
- Améliorer significativement les performances énergétiques (isolation, menuiseries, ventilation, PAC...) ;
- Adapter les espaces intérieurs à des usages évolutifs (expositions, ateliers, événements...) ;
- Assurer l'accessibilité PMR et la sécurité des usagers.

Les diagnostics techniques réalisés en 2025 (SOCOTEC) constituent la base du programme de travaux à mener. Le maître d'œuvre devra affiner les besoins à partir de ces documents et proposer une solution cohérente, fonctionnelle et optimisée.

Une attention particulière sera portée à :

- L'intégration paysagère de la grange dans le site « Art et Nature »,
- La coordination des réseaux et circulations avec le restaurant voisin,
- Et l'étude d'un système de chauffage mutualisé pour les deux bâtiments.

Concertation et intégration des futurs acteurs

Bien qu'aucune concertation citoyenne ne soit envisagée à ce stade, le projet devra être conçu de manière à permettre l'appropriation progressive du lieu par ses futurs usagers et partenaires, en cohérence avec les ambitions culturelles et territoriales portées par le site « Art et Nature ».

L'aménagement du restaurant devra ainsi offrir une souplesse d'usage permettant, à terme, l'accueil de différents types d'acteurs : exploitants professionnels, structures associatives, opérateurs culturels ou pédagogiques... L'équipe de maîtrise d'œuvre veillera à proposer des espaces modulables, lisibles et adaptables, pouvant répondre à des usages diversifiés et évolutifs.

Cette approche vise à favoriser l'intégration du futur exploitant ou gestionnaire, qui n'est pas encore identifié à ce jour, tout en laissant ouverte la possibilité de partenariats futurs avec des structures locales, dans une logique de complémentarité et de cohérence avec le reste du site.

4. Objet de la mission

L'équipe de maîtrise d'œuvre aura pour mission d'étudier et de proposer, à partir des besoins exprimés par la maîtrise d'ouvrage, une solution technique, fonctionnelle et financièrement optimisée pour la mise en œuvre de ce projet.

Les objectifs du projet sont les suivants :

- Concevoir un bâtiment de plain-pied d'environ 300 m² utiles, modulable, livré brut (cellule grise).
- Prévoir une capacité minimale de 100 couverts avec espace privatif et possibilité de terrasse/véranda avec vue sur le potager.
- Assurer une bonne intégration paysagère et des liaisons avec les autres espaces du parc.
- Intégrer des solutions d'éco-conception (gestion des biodéchets, optimisation énergétique, panneaux photovoltaïques envisageables).
- Prévoir les conditions de liaison fonctionnelle avec le potager de 3 200 m² (gestion interne ou externe).

5. Contraintes techniques et réglementaires

- Le projet devra respecter les documents d'urbanisme en vigueur, notamment le PLUIH et le Schéma Directeur des Modes Actifs.
- Tous les documents remis devront l'être en version papier (3 exemplaires) et numérique (PDF, DWG, etc.).
- Le DOE devra contenir l'ensemble des documents techniques en langue française, nécessaires à la gestion et à la pérennité de l'aménagement.

Le maître d'œuvre proposera, lorsque pertinent, des solutions techniques mutualisées entre les deux bâtiments, notamment pour le chauffage, la ventilation, les réseaux (secs et humides), ainsi que les accès extérieurs partagés.

6. Critères de qualité attendus

Le maître d'ouvrage attache la plus grande importance au respect des objectifs techniques fondamentaux suivants :

- La maîtrise économique du projet: le respect de l'enveloppe financière, ainsi que les garanties apportées par le maître d'œuvre à ce sujet, constituent une priorité pour la maîtrise d'ouvrage. Celle-ci sera également attentive aux répercussions sur le budget de fonctionnement, notamment en matière d'entretien courant et de coûts d'exploitation à long terme.
- La maîtrise des délais : le maître d'ouvrage attachera une attention particulière aux délais proposés par le maître d'œuvre pour les différentes phases études et travaux, tout en respectant le fonctionnement propre de la collectivité (*délais administratifs de validation des phases et/ou notification*),
- La maîtrise environnementale du projet : le maître d'ouvrage apportera une attention particulière quant aux propositions environnementales que l'équipe de maîtrise d'œuvre proposera pour ce projet, qui permettront d'intégrer pleinement le PCAET (Plan Climat Air Energie Territorial) validé par les élus de la Communauté de Communes du Pays des Achards.

7. Enjeux environnementaux

Le maître d'œuvre devra proposer des solutions pour :

- Réduction des besoins énergétiques : orientation, compacité, inertie, isolation performante, maîtrise des apports solaires, ventilation naturelle...
- Pré-équipement du bâtiment pour l'installation de panneaux photovoltaïques en toiture (réservations, orientations, structures adaptées)
- Optimisation de la gestion des eaux pluviales, par des dispositifs de récupération ou d'infiltration adaptés
- Mise en place d'espaces de tri performants pour la gestion des déchets, en particulier les biodéchets liés à l'activité de restauration
- Matériaux durables,
- Économie d'énergie,
- Réduction des coûts d'exploitation (entretien, chauffage...)
- Systèmes de chauffage bas carbone : une étude devra être menée pour proposer une solution de chauffage mutualisée entre le futur restaurant et la grange existante située à proximité, actuellement chauffée au gaz propane. Cette installation, vétuste et énergivore, pourrait avantageusement être remplacée par une solution commune, plus performante et durable, de type réseau de chaleur à base d'énergies renouvelables.

Par ailleurs, un projet de méthanisation est actuellement en cours de développement à proximité du site. La maîtrise d'œuvre devra étudier l'opportunité d'un raccordement à ce futur réseau, dans l'objectif de valoriser localement le biogaz produit pour le chauffage du restaurant et de la grange. Cette option, si elle s'avère techniquement et économiquement pertinente, pourrait constituer une solution renouvelable et durable en cohérence avec les ambitions environnementales du projet « Art et Nature ».

Cette approche permettra de limiter les coûts d'investissement et d'exploitation, tout en affirmant l'exemplarité environnementale du projet « Art et Nature ».

8. Constitution de l'équipe de maîtrise d'œuvre

Les compétences requises pour la maîtrise d'œuvre sont :

- Architecte mandataire
 - Conception architecturale du bâtiment (plain-pied, modulable, intégration paysagère)
 - Gestion des espaces (salles, cuisine, terrasse, accès privatif, etc.)
 - Intégration dans un site naturel et thématique « Art et Nature »
- Économiste de la construction
 - Estimation des coûts (construction, variantes techniques, économie d'usage)
 - Suivi budgétaire, cohérence avec l'enveloppe globale
 - Optimisation des solutions techniques (rapport qualité/prix)
- Bureau d'études fluides (CVC, plomberie, électricité)
 - Dimensionnement des réseaux techniques adaptés à un restaurant (cuisine, ventilation, sanitaires)
 - Pré-équipements pour production photovoltaïque (en toiture)
- Bureau d'études structure
 - Études structurelles (portance toiture, sol, évolutivité des volumes)
- Paysagiste ou architecte du paysage
 - Aménagement des abords immédiats (terrasse, vues, intégration au parc)
 - Liaison douce avec le potager et les cheminements du site
- Spécialiste accessibilité/Personne à Mobilité Réduite (PMR)
 - Conception conforme à la réglementation ERP (accès, sanitaires, signalétique...)

9. Missions confiées à la maîtrise d'œuvre

Les missions :

Les missions sollicitées sont :

- ESQ : Esquisse
- APS : Avant-projet Sommaire
- APD : Avant-projet Définitif
- PRO / PC : projet / Permis de Construire,
- DCE : Dossier Consultations des Entreprises,
- ACT : Assistance au Maître d'Ouvrage pour la passation des contrats de travaux,
- EXE / VISA : VISA des études d'exécution,
- DET : Direction de l'exécution des contrats de travaux,
- AOR : Assistance au Maître d'Ouvrage pour les opérations de réception
- OPC : Ordonnancement, pilotage et coordination

10. Phasage

Les présentations des différentes phases sont planifiées ainsi :

- | | |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------|
| - Notification du marché de maîtrise d'œuvre : | 11 septembre 25 |
| - Esquisse (4 semaines) | 11 septembre - 13 octobre 25 |
| - Avant-Projet Sommaire (6 semaines) | 13 octobre - 27 novembre 25 |
| - Avant-Projet Définitif (6 semaines) : | 27 novembre - 30 janvier 26 |
| - Dossier PRO (4 semaines) : | 30 janvier - 03 mars 26 |
| - Dossier Consultations des Entreprises (3 semaines) : | 03 mars - 03 avril 26 |
| - Consultation des entreprises (4 semaines) : | 10 avril - 19 mai 26 |
| - Présentation du Rapport d'analyses des Offres (2 semaines) : | 19 mai - 02 juin 26 |
| - Notification du marché de travaux aux entreprises : | 15 juillet 26 |
| - Travaux: | Septembre 26 à mai 27 |

Une attention particulière sera apportée à l'optimisation du planning prévisionnel remis en adéquation avec les délais de validation spécifique à une collectivité.

11. Enveloppe financière

Le coût prévisionnel total des travaux, incluant la construction du restaurant et la réhabilitation de la grange, est estimé à 971 500 € HT.