
Rapport du Conseil communal au Conseil général à l'appui d'une demande de crédit d'engagement de 250'000 fr. destiné à financer l'assainissement de l'installation de ventilation de l'Hôtel de Commune

Monsieur le président,
Madame, Monsieur,

1. Historique

Depuis le XVI^e siècle, la Commune possède un lieu de réunion, à la rue des Coteaux 2. Reconstitué en 1761 par Daniel-Henri Vaucher, l'Hôtel de Commune devient en 1815 une auberge pour voyageurs. Le bâtiment est mis sous protection en 1905 (degré 1 : bâtiment intéressant, intérêts multiples).

2. Installations techniques actuelles

Le bâtiment de l'Hôtel de Commune est équipé de deux monoblocs (1600m³/h pour la cuisine et 3600m³/h pour le restaurant) datant de 1994 ; ils se trouvent dans les combles.

2.1. Monoblocs de ventilation – restaurant et cuisine

Le bâtiment est équipé de deux monoblocs assurant le soufflage d'air neuf et l'extraction de l'air vicié pour le restaurant et la cuisine. Les deux installations fonctionnent uniquement avec de l'air neuf, sans recyclage, garantissant une bonne qualité d'air.

Chaque monobloc dispose d'un récupérateur de chaleur, permettant de récupérer la chaleur de l'air extrait afin de réduire les besoins énergétiques pour le chauffage de l'air neuf.

L'air est diffusé par des grilles de soufflage et repris par des grilles d'extraction. Les réseaux de gaines sont installés dans les faux plafonds. Dans la cuisine, l'extraction principale est assurée par la hotte de cuisson.

La régulation de la température est assurée par :

- des sondes dans les gaines pour les locaux du restaurant,
- une sonde d'ambiance et une sonde de limitation de soufflage pour la cuisine.

Le monobloc de la cuisine est également équipé de clapets coupe-feu permettant une mise en sécurité automatique en cas d'incendie.

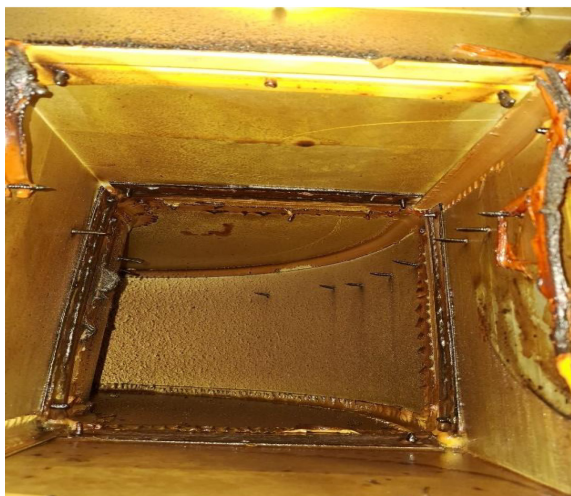


Les deux monoblocs existants



2.2. Etat général de la distribution d'air

Les gaines de ventilation, notamment le réseau de gaine de reprise de la cuisine, sont très sales et il n'y a pas de filtre sur la hotte centrale, ce qui accélère fortement l'encrassement des gaines et du monobloc. Un nettoyage complet des réseaux de gaine est à prévoir ainsi que le démontage et le remplacement du moteur situé dans le réseau de la hotte de cuisine. Ces travaux doivent être réalisés afin de rétablir un fonctionnement correct de l'extraction. À ce jour, les accès aux monoblocs ne sont pas satisfaisants et compliquent les interventions techniques.



Etat des gaines et hotte de la cuisine



3. Assainissement

L'objectif du projet est de remplacer les centrales de ventilation existantes par des équipements plus récents et plus performants. Ces nouveaux monoblocs seront équipés d'un système de récupération de chaleur plus efficace, ce qui permettra :

- de réduire la consommation d'énergie du bâtiment,
- de diminuer les coûts de fonctionnement,
- de garantir la conformité de l'installation avec les normes actuelles.

Les nouveaux monoblocs seront repositionnés afin de s'adapter à la configuration actuelle des combles. Les accès aux équipements seront améliorés et garantis, ce qui facilitera les opérations de maintenance.

3.1. Contraintes

Les normes actuelles imposent des vitesses d'air plus faibles à l'intérieur des centrales de ventilation. Lors de l'installation des équipements existants, ces exigences n'étaient pas en vigueur. En conséquence, les nouveaux monoblocs conformes aux normes actuelles sont plus volumineux que les anciens, ce qui complique leur intégration dans les combles où l'espace est limité.

Une autre contrainte importante concerne l'accès aux combles. L'acheminement des monoblocs se fait par un escalier étroit, ce qui limite fortement le transport de matériel de grande taille. Il est envisageable d'assembler les monoblocs directement sur place. Toutefois, même avec cette solution, l'introduction de l'ensemble des éléments nécessaires reste complexe compte tenu du manque d'espace. Il n'est pas envisageable d'introduire les matériaux par le toit pour des raisons de coût et de protection du bâtiment.

La recherche d'un emplacement alternatif, par exemple dans un local technique au rez-de chaussée, s'avère également très difficile. Les plafonds sont déjà occupés par de nombreuses installations techniques, ce qui limite fortement les possibilités d'implantation.

La solution retenue est d'installer trois monoblocs distincts au lieu de deux actuellement :

- un pour la cuisine,
- un pour la salle à manger du rez-de-chaussée,
- un pour la salle à manger du premier étage.

Chaque monobloc est dimensionné pour un débit d'environ 1800 m³/h. Cette option permet l'utilisation des combles avec une meilleure adaptation aux contraintes d'espace.

3.2. Contraintes structurelles

Compte tenu de la nature du plancher et de la structure des combles (bois), il sera nécessaire de vérifier la capacité du sol à supporter les nouveaux équipements. Un contrôle par un ingénieur en génie civil sera demandé afin de valider la faisabilité de l'installation et d'assurer la sécurité de l'ensemble.

3.3. Aménagement du local

Il conviendra de respecter la norme AEAI qui impose que le local technique présente une résistance au feu de type EI60. Dans ce cadre, l'installation d'une porte coupe-feu est nécessaire, conformément à la réglementation en vigueur. La nature du plancher devra également être vérifiée afin de s'assurer qu'il répond bien aux exigences de la norme AEAI en matière de résistance au feu. Enfin, les combles devront être entièrement débarrassés de tout le matériel qui n'est pas lié à l'installation de ventilation. Cette mesure est indispensable pour garantir un espace propre, sécurisé et facilement accessible pour les opérations de maintenance.

3.4. Dimensionnement du débit d'air

Après vérification, les débits d'air actuellement en place sont conformes aux normes en vigueur, mais ils ne sont pas atteints au vu de la vétusté de l'installation. Aucune modification des débits n'est donc nécessaire dans le cadre de ce projet. Par conséquent, les gaines de ventilation ainsi que les grilles de soufflage et d'extraction existantes pourront être conservées.

3.5. Adaptations nécessaires de l'installation de ventilation

3.5.1. Réseau de gaines des distributions

Les gaines de ventilation situées dans les combles seront démontées. De nouvelles gaines seront installées afin de s'adapter à la nouvelle position des monoblocs ; les gaines seront isolées car elles se situent dans des combles non chauffés. L'ensemble du réseau de gaines (conduits verticaux, distribution aux étages et au rez-de-chaussée) sera conservé et fera l'objet d'un nettoyage complet.

3.5.2. Raccordement des batteries de chaud des monoblocs

Toutes les conduites et les accessoires situés dans les combles seront remplacés. Ces éléments sont actuellement trop anciens et ne garantissent plus un fonctionnement fiable.

3.5.3. Raccordement électrique

Chaque monobloc sera équipé de son propre tableau de régulation. Les câbles d'alimentation électrique situés dans les combles seront entièrement remplacés et adaptés aux nouvelles positions des monoblocs.

4. Estimation des coûts

Libellé des prestations	Montant Fr.
• Expertise de la structure (ingénieur civil)	5'000.-
• Démontage, installation provisoire cuisine	25'000.-
• Monobloc	70'000.-
• Distribution ventilation, raccordements hydrauliques et électriques, régulation	55'000.-
• Adaptation du local selon norme AEAI, menuiserie, rhabillages divers	44'400.-
• Sous-total HT	199'400.-
• Honoraires (15 %), bureau (hors ingénieur civil)	29'160.-
• TVA 8,1 %	18'513.-
• Sous-total TTC	247'073.-
• Divers et imprévus	2'927.-
• Total TTC	250'000.-

5. Durée des travaux et impact sur l'exploitation

Une des contraintes majeures de ces travaux est l'impact sur l'exploitation du restaurant. La solution qui vous est proposée comprend l'installation d'une ventilation provisoire pour la cuisine ce qui permettra de maintenir l'exploitation du restaurant durant les travaux. Il sera nécessaire de le fermer uniquement entre 2 et 4 jours non consécutifs si les travaux sont effectués durant les beaux jours afin de pouvoir exploiter la ventilation naturelle. La durée totale des travaux est estimée à deux mois.

6. Impact sur la durabilité

- Social :
Cet investissement est nécessaire pour poursuivre l'exploitation d'un restaurant. La nouvelle ventilation permettra de diminuer les nuisances pour les clients, notamment au niveau des odeurs, et la qualité de l'air sera améliorée. Il permettra aussi d'améliorer la qualité de l'environnement de travail des employés en particulier dans la cuisine.
Il est à noter que le bâtiment ne permet pas aujourd'hui un accès aux personnes à mobilité réduite. Ce point est à l'étude, mais ce bâtiment construit en 1761 et classé ne permet pas d'y faire des aménagements simples et peu coûteux.

- Environnemental :
Les travaux permettront de réduire la consommation d'énergie du bâtiment.
- Economique :
Les travaux permettront une diminution des coûts de fonctionnement qui ont été élevés depuis le début de la mise en service en 1994. Dans les documents des archives, des dysfonctionnements ont été signalés dès les premiers mois (deux études externes ont été effectuées en 1995 et 2004, avec la remarque que la ventilation du restaurant devrait être séparée de celle du 1^{er} étage, mais que cela engendrerait des coûts importants).

7. Conclusion

L'installation actuelle est vétuste et ne répond plus aux normes en matière de sécurité incendie et d'hygiène. Elle cause de nombreux désagréments dans la cuisine et dans la salle du restaurant. Des montants importants ont été investis depuis 30 ans pour maintenir un fonctionnement qui n'a jamais été optimal ; il est nécessaire aujourd'hui de cesser d'effectuer des dépenses multiples et d'investir dans une nouvelle installation, tout en restant pragmatique en conservant ce qui peut l'être et en maîtrisant les coûts.

Vu ce qui précède, le Conseil Communal demande au Conseil général d'approuver le crédit destiné à financer l'assainissement de l'installation de ventilation de l'Hôtel de Commune, en adoptant le présent rapport et l'arrêté annexé.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire et nous vous prions d'agréer, Monsieur le président, Madame, Monsieur, l'assurance de notre parfaite considération.

Cortailod, le 3 juin 2026

Au nom du Conseil communal	
Le vice-président	La cheffe du dicastère
Olivier Rochat	Anneline Straubhaar

PROJET

Arrêté du Conseil général accordant au Conseil communal un crédit d'engagement de 250'000 fr. destiné à financer l'assainissement de l'installation de ventilation de l'Hôtel de Commune

Le Conseil général de la Commune de Cortaillod ;

Vu le rapport du Conseil communal du 3 juin 2026 ;

Vu la loi sur les communes du 21 décembre 1964 ;

Vu la loi sur les finances de l'Etat et des communes du 24 juin 2014 ;

Vu le règlement général de Commune du 9 novembre 2015 ;

Vu le règlement communal sur les finances du 9 novembre 2015 ;

Entendu la Commission des infrastructures et de l'énergie ;

Entendu la Commission financière ;

Sur la proposition du Conseil communal ;

arrête

Article premier : Un crédit d'engagement de 250'000 fr. est accordé au Conseil communal pour financer l'assainissement de l'installation de ventilation de l'Hôtel de Commune.

Article 2 : La dépense sera comptabilisée au compte d'investissements du patrimoine financier n°70400.10 du chapitre 963001 « Immeuble Coteaux 2 (Hôtel de Commune) ».

Article 3 : Le Conseil communal est autorisé à conclure l'emprunt nécessaire au financement dudit crédit.

Article 4 : Le Conseil communal est chargé de l'exécution du présent arrêté, à l'expiration du délai référendaire.

Cortaillod, le 24 juin 2026

Au nom du Conseil général
Le/la président-e Le/la secrétaire