

Remarques générales

- * Laisser à l'appréciation des concurrents, pour autant que la hauteur minimale soit conforme aux normes, lois et réglementations en vigueur.

T = tempéré (10 à 18°C)

C = chauffé (21°C)

NC = non chauffé

| n° | Local | Chauffé | Nombre | Surface m2 | Hauteur | Remarques |
|---|----------------------|---------|--------|--------------|---------|---|
| 1 | Communs | | | 2710 | | |
| Les communs sont nécessaires à plusieurs secteurs (rural, viticole, arboricole, pédagogique) du site et sont mutualisés. Ils peuvent être placés librement sur le site et fonctionnent de manière indépendante. | | | | | | |
| Halle formation | | | | | | |
| 1.1 | Halle modulable | T | 1 | 150 | 4.5m | Permettre accès aux tracteurs arboricoles et véhicules. Mutualisé pour l'ensemble du site. Espace de formation et de démonstration (30 personnes max. cours debout). |
| 1.2 | Rangement | T | 1 | 30 | * | Rangement du matériel de démonstration. En relation directe avec le local 1.1. |
| 1.3 | Sanitaires | C | 1 | selon projet | * | 4 WC + 2 lavabos, séparation de genre. |
| 1.4 | Vestiaires | C | 1 | selon projet | * | 30 casiers (0.5 x 0.3m, ht 2m), séparation de genre. |
| Cellules réfrigérées | | | | | | Conserver une localisation unique pour le secteur "Cellules réfrigérées". |
| 1.5 | Cellule réfrigérée | T | 1 | 20 | * | Stockage des vaccins dévolus au rural. |
| 1.6 | Cellule réfrigérée | T | 1 | 100 | 3m | Stockage des fruits et légumes pour l'arboriculture, divisé en 2 cellules identiques : une froide-sèche et une froide-humide. Permettre accès avec un élévateur électrique (ht 3m et larg. 2m). |
| Hangar de stockage | | | | | | |
| 1.7 | Matériel viticulture | T | 1 | 150 | * | Stockage du petit matériel pour les vignes : faucheuse, chenillette, ... Peut être délocalisé de la cave. Accès indépendant et de plain-pied. |
| Local de pause | | | | | | Mutualisé arboriculture, viticulture et rural. |
| 1.8 | Réfectoire | C | 1 | 60 | * | Y.c. cuisine équipée, frigos et économat, remplace le local de pause actuel du site (bâtiment K). En relation avec l'extérieur, accès de plain-pied. |
| 1.9 | Sanitaires | C | 1 | selon projet | * | 3 WC + 2 lavabos, séparation de genre |
| 1.10 | Vestiaires | C | 1 | selon projet | * | 60 casiers (0.5 x 0.3m, ht 2m) + 2 douches, séparation de genre |
| Lavage-remplissage | | | | | | |
| 1.11 | Local phytosanitaire | NC | 1 | 50 | * | Espace fermé mutualisé viticulture et arboriculture pour le stockage des produits de sulfatage, engrais. Divisible en 2. À proximité du 1.12 et 1.13. |
| 1.12 | Place de lavage | ext | 1 | 100 | 4.5m | Espace extérieur couvert (larg. 2m, long. 6m). Permettre accès aux tracteurs arboricoles. A proximité de la fosse du rural. |
| 1.13 | Place de remplissage | ext | 1 | 50 | 4.5m | Espace extérieur couvert (larg. 2m, long. 6m). Permettre accès aux tracteurs arboricoles. A proximité de la fosse du rural. |

| Espaces extérieurs | | | | | | |
|--------------------|-------------------------|-----|---|------|---|--|
| 1.14 | Visiteurs | ext | 3 | / | / | Places de parc pour visiteurs. |
| 1.15 | Cour de ferme existante | ext | 1 | 2000 | / | Doit permettre une utilisation polyvalente de l'espace et l'accès pour des camions (livraison matériel ou prise en charge matériel, marché estival). |

| | | | | | | |
|----------|-------------|--|--|--|--|-------------|
| 2 | Cave | | | | | 1385 |
|----------|-------------|--|--|--|--|-------------|

Actuellement située à Leytron (Domaine du Grand Brûlé), la cave de l'Etat du Valais est rapatriée sur le site de Châteauneuf afin de permettre aux élèves d'avoir un site d'apprentissage viticole à proximité. Les espaces à disposition doivent permettre un apprentissage des méthodes modernes exemplaires et un respect des normes en vigueur. La cave accueille autant des élèves pour la formation que des vignerons qui viennent faire contrôler leurs vins. La cave permet la réception des vendages, la vinification et la mise en bouteilles des deux vignobles appartenant à l'Etat du Valais (Leytron et Châteauneuf, env. 14 hectares). Le travail avec la gravité, pour éviter l'utilisation de pompes, est à privilégier, de la réception des vendanges jusqu'aux pressoirs. Le vin produit sera vendus dans l'espace de vente. Le projet de la cave doit être exemplaire en termes d'économicité et de fonctionnalité, en répondant aux standards de base actuels des secteurs d'activité.

| Espace vendanges | | | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|
|------------------|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----|---------------------|----|---|----|------|--|
| 2.1 | Réception vendanges | NC | 1 | 60 | 4.5m | Permettre accès véhicules de livraison + remorques. Extérieur couvert ou halle non chauffée. Equipé d'un palans ou tapis roulant. En relation directe avec le local 2.2. |
| 2.2 | Cuvage et pressoir | C | 1 | 80 | 4.5m | 10 cuves (dim. 2m x 2m, ht. 3m) et 3 pressoirs. En relation directe avec local 2.1. Porte permettant l'acheminement des cuves. |
| 2.3 | Cellule réfrigérée | NC | 1 | 20 | * | Stockage des raisins. Permettre un accès facilité pour livraison du raisin. |

| Chais de vinification | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|--|
|-----------------------|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----|---------------------|---|---|-----|------|---|
| | | | | | | A proximité des locaux du secteur "Espace vendanges". |
| 2.4 | Halle multifonction | T | 1 | 150 | 4.5m | Filtration, mise en bouteilles, essais. Lumière naturelle obligatoire. Monte-charges pour accès au local 2.2 si niveaux différents. En relation directe avec le local 2.9. |
| 2.5 | Vinification | C | 1 | 250 | 4.5m | 4 cuves (ø 1.5m, ht. 3m), 6 cuves (1m x 1.5m, ht. 3m), 10 cuves (ø 1.25m, ht. 2m), 10 cuves (1m x 1.25m, ht. 2m), 10 cuves (ø 1m, ht. 2m) et 10 cuves (0.8m x 1m, ht. 2m). Porte permettant l'acheminement des cuves. |
| 2.6 | Essais vinification | C | 1 | 80 | 4.5m | 50 cuves (ø 0.8m, ht. 1.5m). Porte permettant l'acheminement des cuves. |
| 2.7 | Chais à barriques | T | 1 | 100 | * | 10 fûts 500 litres (dim. Ø95cm, ht. 1.1m) et 10 fûts 300 litres (dim. Ø77cm, ht. 1m). Local climatisé et humidité contrôlée. Accès de plain-pied. Porte permettant l'acheminement des fûts. |

| Stock bouteilles | | | | | |
|------------------|--|--|--|--|--|
|------------------|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|------|-----------------------------|----|---|-----|---|---|
| | | | | | | A proximité du local 2.4. |
| 2.8 | Cave anciens millésimes | T | 1 | 30 | * | Casiers sur toute la hauteur. Local climatisé et humidité contrôlée. Accès de plain-pied. Permettre un accès facilité pour livraison des bouteilles à l'espace de vente. |
| 2.9 | Stockage bouteilles vides | NC | 1 | 80 | * | Stockage bouteilles vides et matériel sec. ~40 palettes au sol Permettre un accès facilité pour livraison du matériel (si possible prévoir un quai de livraison) En relation directe avec le local 2.4. |
| 2.10 | Stockage bouteilles pleines | T | 1 | 200 | * | Pas de lumière naturelle. Accès de plain-pied. Stockage ~120 palettes au sol. Permettre un accès facilité pour livraison des bouteilles à l'espace de vente. |

| Locaux annexes | | | | | | |
|--------------------------------|----------------------------|-----|---|--------------|---|---|
| 2.11 | Sanitaires | C | 1 | selon projet | * | 1 WC + lavabo PMR. A proximité des trois premiers secteurs. |
| 2.12 | Locaux techniques | C | 1 | 90 | * | Local technique pour l'ensemble du bâtiment de la cave (chauffage, MCR, électricité). |
| 2.13 | Local de nettoyage | C | 1 | 10 | * | Local pour entreposer les produits et matériel de nettoyage. |
| Laboratoire dégustation | | | | | | Peut être délocalisé de la cave mais toujours en relation directe avec secteur "Administration". |
| 2.14 | Laboratoire | C | 1 | 90 | * | 2 postes de travail. Entrée indépendante pour accès des vignerons, sans croiser flux des locaux 2.15 et 2.16. |
| 2.15 | Dégustation collage | C | 1 | 15 | * | En relation directe avec le local 2.14. |
| 2.16 | Salle dégustation | C | 1 | 60 | * | Espace modulable et flexible pour 15 à 20 personnes max. Utilisé comme espace de formation. |
| Administration | | | | | | Peut être délocalisé de la cave mais toujours en relation directe avec secteur "Laboratoire dégustation". |
| 2.17 | Accueil | C | 1 | 20 | * | Guichet d'accueil pour les secteurs "Administration" et "Laboratoire dégustation". |
| 2.18 | Bureau | C | 1 | 50 | * | 4 postes de travail. |
| 2.19 | Sanitaires | C | 1 | selon projet | * | 3 WC + 2 lavabos, séparation de genre. |
| Espaces extérieurs | | | | | | |
| 2.20 | Visiteurs | ext | 3 | / | / | Places de parc pour visiteurs. A proximité des secteurs "Administration et Laboratoire". |
| 2.21 | Collaborateurs | ext | 7 | / | / | Places de parc pour les collaborateurs. A intégrer au parking Sud des voies. |
| 3 | Espace de réception | | | 560 | | Visibilité et facilité d'accès pour des personnes externes au site, sans perturbation des activités du site. |

L'espace de réception permet au site de Châteauneuf de rayonner et montrer son savoir-faire. Notamment avec un espace de vente, ouvert au public, mettant en valeur les produits confectionnés sur place. Une salle de réception généreuse permet d'organiser des réceptions officielles, mettant en valeur le patrimoine valaisan au cœur d'un site typique.

| Réception | | | | | | Entrée indépendante du secteur "Vente". |
|-----------|----------------------------|---|---|--------------|---|--|
| 3.1 | Salle de réception | C | 1 | 250 | * | Accueil de max. 300 personnes debout. Accès PMR à garantir. |
| 3.2 | Cuisine de régénération | C | 1 | 30 | * | Y.c. chambre froide. A proximité du local 3.1. |
| 3.3 | Stockage chaises et tables | C | 1 | 40 | * | Stockage de 150 chaises et 20 tables. En relation directe avec le local 3.1. |
| 3.4 | Sanitaires | C | 1 | selon projet | * | 10 WC + 2 lavabos, séparation de genre |
| 3.5 | Sanitaire | C | 1 | selon projet | * | 1 WC + lavabo PMR. |
| 3.6 | Vestiaires | C | 1 | 20 | * | Vestiaire avec penderies ou crochets. |

| Vente | | | | | | Entrée indépendante du secteur "Réception" |
|--------------------|--------------------------|-----|---|-----|---|---|
| 3.7 | Accueil et vente directe | C | 1 | 100 | * | Espace de vente pour présenter produits du site. Accessible selon horaires au public. |
| 3.8 | Economat | C | 1 | 30 | * | Back-office accessible par les employés. |
| 3.9 | Frigos | C | 1 | 20 | * | Back-office accessible par les employés. |
| Locaux annexes | | | | | | |
| 3.10 | Locaux techniques | C | 1 | 60 | * | Local technique pour la partie réception et vente (chauffage, MCR, électricité). |
| 3.11 | Local de nettoyage | C | 1 | 10 | * | Local pour entreposer les produits et matériel de nettoyage. |
| Espaces extérieurs | | | | | | |
| 3.12 | Places dépose minute | ext | 1 | / | / | 3 places de parc pour l'espace de vente, dont 1 PMR. Toutes les places "publiques" doivent rester à l'extérieur de la cour de ferme, dévolues aux manutentions techniques |
| 3.13 | Place livraison | ext | 1 | / | / | 1 place pour la livraison lors de réception. |

| | | | | | | |
|----------|-----------------------|--|--|-------------|--|--|
| 4 | Rural (50 UGB) | | | 2430 | | |
|----------|-----------------------|--|--|-------------|--|--|

Le rural est une infrastructure de production et de formation indépendante du site, accueillant 50 unités de gros bétail (UGB). Les espaces à disposition doivent permettre un apprentissage des méthodes modernes exemplaires et un respect des normes en vigueur. Quelques espaces de formation permettent l'observation in situ. Le bétail doit avoir un accès direct aux pâturages. Le lait sera vendus dans l'espace de vente. Le projet du rural doit être exemplaire en termes d'économicité et de fonctionnalité, en répondant aux standards de base actuels des secteurs d'activité et permettant une construction de type préfabrication. N'importe quel agriculteur devrait pouvoir s'en inspirer pour sa propre exploitation. Les nuisances olfactives et la présence de mouches nécessitent une localisation à l'écart des autres secteurs pour éviter des contaminations croisées. Les normes liées à la détention et au bien-être animal doivent être scrupuleusement respectées. Pour les exigences liées aux dangers hydrologiques cf 2.13 programme des locaux.

Au vu des contraintes normatives imposées par un programme de ce type, le plan type transmis fait foi. Il est attendu des architectes une réflexion sur l'implantation et l'intégration de ce volume sur le site, en plan et en coupe. Une réflexion sur les façades et leur matérialité est également attendue. Cf 1.17, 1.17.r_Plan type de la ferme.

| Bétail | | | | | | Tenir hors gel mais non chauffé. |
|--------|---------------------------------|----|---|-----|-----|---|
| 4.1 | Fourragère | NC | 1 | 462 | 5m | Dimensions 66 x 7m. Permet l'accès aux aires d'alimentation |
| 4.2 | Aire alimentation bétail | NC | 1 | 164 | 5m | Dimensions 41 x 4m. |
| 4.3 | Fosse | NC | 1 | 164 | 3m | Dimensions 41 x 4m. Enterrée sous l'espace dédié aux bétail |
| 4.4 | Bétail à l'attache | NC | 1 | 52 | 5m | Dimensions 13 x 4m. 20 UGB. |
| 4.5 | Hérens stabulation libre | NC | 1 | 104 | 5m | Dimensions 13 x 8m. 10 UGB. Peut être mutualisé avec le local 4.7. |
| 4.6 | Autres vaches stabulation libre | NC | 1 | 128 | 5m | Dimensions 16 x 8m. 20 UGB |
| 4.7 | Jeune bétail stabulation libre | NC | 1 | 96 | 5m | Dimensions 12 x 8m. 10 UGB. Peut être mutualisé avec le local 4.5. |
| 4.8 | Veaux stabulation libre | NC | 1 | 52 | 5m | Dimensions 13 x 4m. 10 UGB |
| 4.9 | Infirmierie | C | 2 | 16 | * | Intégrer un box de vêlage. Accès direct depuis le local 4.1. |
| 4.10 | Salle de traite | T | 1 | 72 | * | Dimensions 12 x 6m. Position centrale entre stabulation hérens et vaches, flux entrée/sortie à respecter |
| 4.11 | Stockage fourrage | NC | 1 | 325 | 10m | En relation directe avec le local 4.1. |
| 4.12 | Espace formation | NC | 3 | 30 | * | Répartis dans le plan pour permettre aux élèves d'observer in situ : détention hérens à l'attache, détention veaux, box vêlage. |
| 4.13 | Démonstration | NC | 1 | 40 | * | Espace de démonstration pratique pour les élèves : parage onglons, cours vétérinaire |

| Locaux annexes | | | | | | Locaux chauffés. |
|----------------|--------------------|---|---|--------------|---|---|
| 4.14 | Local de veille | C | 1 | 20 | * | Chambre avec 1 lit pour veilleur en cas de potentielles naissances nocturnes. Peut être en mezzanine. |
| 4.15 | Sanitaires | C | 1 | selon projet | * | 2 WC dont 1 PMR + 2 lavabos dont 1 PMR. |
| 4.16 | Vestiaires | C | 1 | selon projet | * | 8 casiers (0.5 x 0.3m, ht 2m) + 2 douches, séparation de genre |
| 4.17 | Locaux techniques | C | 1 | 40 | * | Local technique pour le rural (chauffage, MCR, électricité). |
| 4.18 | Local de nettoyage | C | 1 | 10 | * | Local pour entreposer les produits et matériel de nettoyage. |

| Zones extérieures | | | | | | |
|-------------------|----------------------|-----|---|-----|----|--|
| 4.19 | Aire de sortie | ext | 1 | 330 | * | Dimensions 66 x 5m. Espace extérieur couvert, orienté Sud. Surface bétonnée. Accès direct aux pâturages. |
| 4.20 | Aire de sortie veaux | ext | 1 | 35 | * | Dimensions 7m x 5m. Espace extérieur couvert. Surface bétonnée. |
| 4.21 | Fumière | ext | 1 | 60 | * | Dimensions 6 x 10m. Espace extérieur couvert, orienté Est. A proximité des aires de stabulation. Reliée à la fosse du rural. |
| 4.22 | Couvert machines | ext | 1 | 100 | 5m | Espace extérieur couvert pour parage des machines du rural, largeur min. 5m. |
| 4.23 | Couvert véhicules | ext | 1 | 130 | 5m | Espace extérieur couvert pour parage des véhicules du domaine, largeur min. 5m. |

| | | | | | | |
|---|------------|--|--|-----|--|--|
| 5 | Fromagerie | | | 165 | | Peut être positionné avec d'autres parties du programme tant qu'un fonctionnement et des accès autonomes sont garantis |
|---|------------|--|--|-----|--|--|

La fromagerie est une infrastructure de production et de formation indépendante du site. Les espaces à disposition doivent permettre un apprentissage des méthodes modernes exemplaires et un respect des normes en vigueur. Le lait produit sur le site de Châteauneuf est acheminé à la fromagerie et transformé en fromage, en mettant en valeur le savoir-faire et la qualité des produits auprès des élèves. Cela implique la gestion du lait et la fabrication (caillage, moulage, affinage). Les fromages produits sont affinés sur place puis vendus dans l'espace de vente.

| Fromagerie | | | | | | |
|------------|-----------------------------|---|---|--------------|---|--|
| 5.1 | Fromagerie de démonstration | T | 1 | 100 | * | Entrée indépendante pour livraison du lait du rural (réception, transformation). |
| 5.2 | Cave d'affinage | T | 1 | 30 | * | Peut être délocalisée de la fromagerie. Local ventilé et humidité contrôlée. |
| 5.3 | Sanitaires | C | 1 | selon projet | * | 1 WC + 1 lavabo. |
| 5.4 | Vestiaires | C | 1 | selon projet | * | 6 casiers (0.5 x 0.3m, ht 2m), non-génrés. |
| 5.5 | Locaux techniques | C | 1 | 30 | * | Local technique pour la fromagerie (chauffage, MCR, électricité). |
| 5.6 | Local de nettoyage | C | 1 | 5 | * | Local pour entreposer les produits et matériel de nettoyage. |

TOTAL

7250