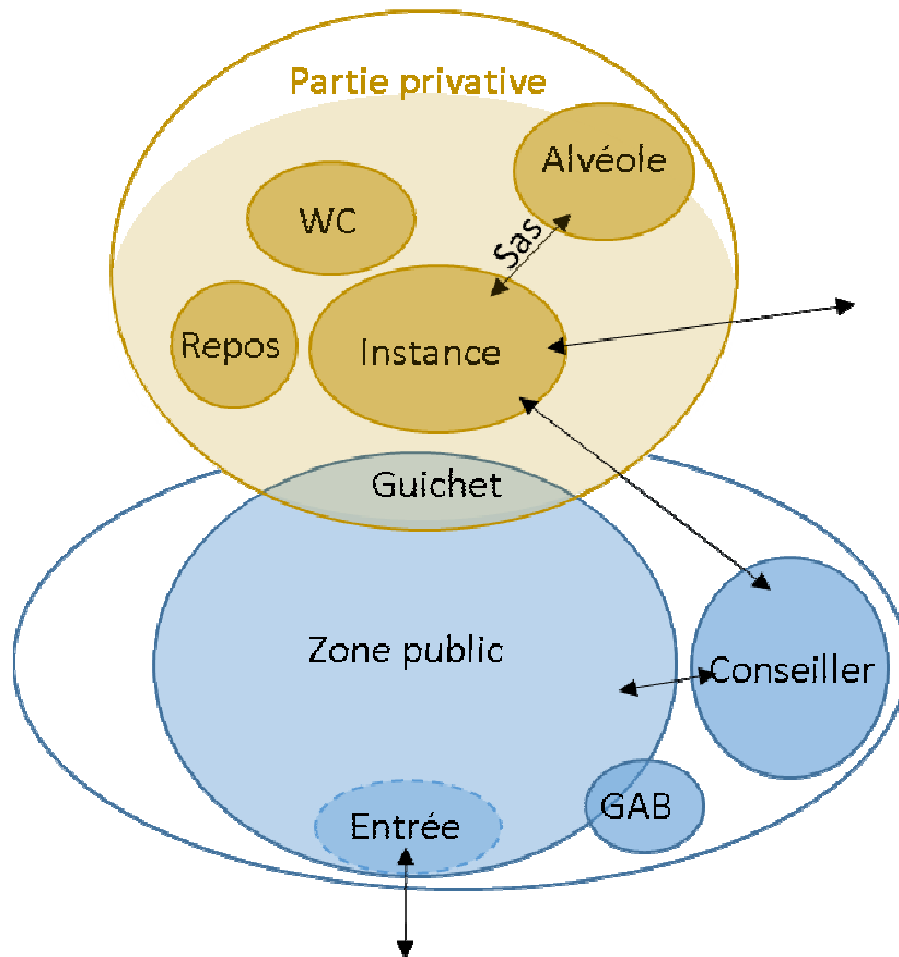


Construction de cellules commerciales
dans le cadre de l'ORU
Basseau - Grande Garenne
A ANGOULEME
Programme Fonctionnel

Mercredi 07 janvier 2015

Le bureau de poste

le schéma de fonctionnement



Bureau de poste de quartier permettant:

- D'effectuer toutes les démarches liées à l'expédition / retrait du courrier et services postaux
- De tenir une permanence par un conseiller financier de la Banque Postale
- Option: d'offrir un distributeur automatique de billets

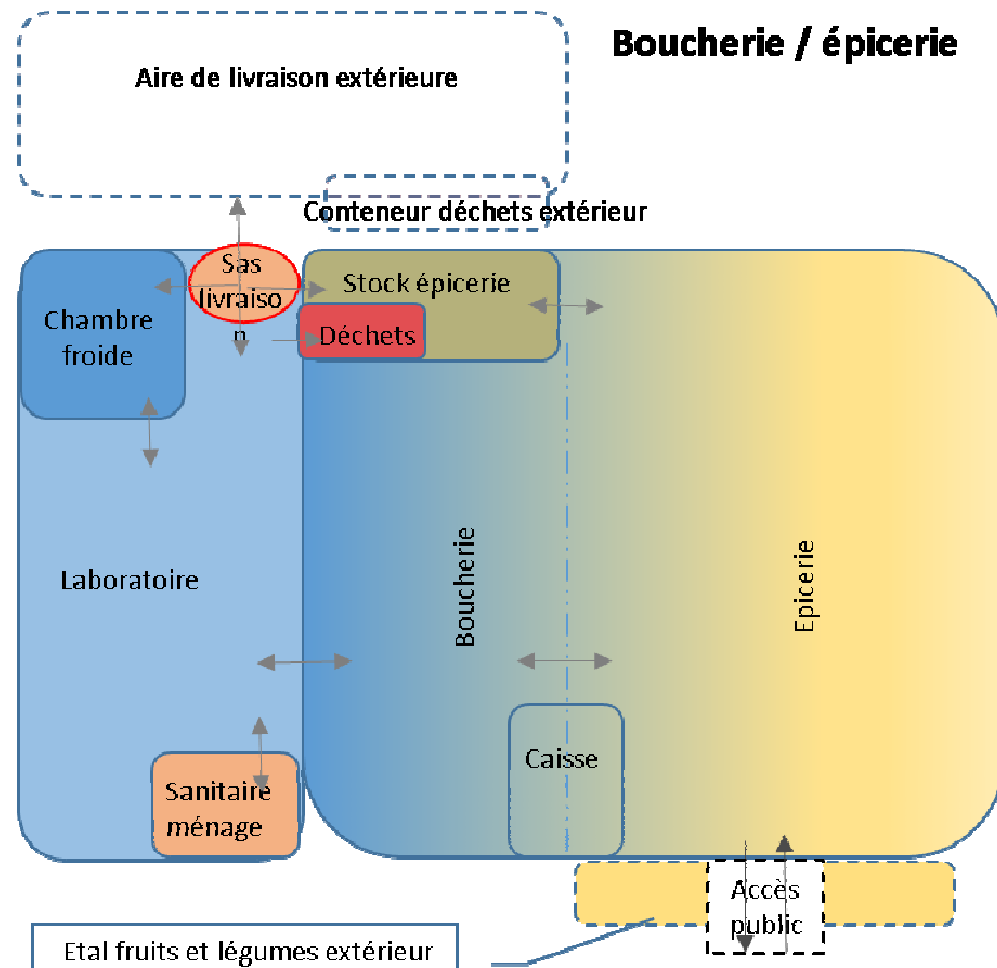
Le bureau de poste

l'état des besoins

PROGRAMME THEORIQUE	Nb	Surface Unitaire	Surface Utile (m ²)	Observations
La poste				
Désignation des locaux		(m ²)		
Aménagement extérieur				
				0
Place livraison distributeur de billet	1	15	PM	Convoyeur
Surface aire GAB			0 m²	
Bureau de poste				
Espaces extérieurs				
				0
Parvis	1	15	pm	Espace valorisant devant l'entrée, hors programme
Parking	2	12,5	pm	hors programme
Bureau de poste				
				71
Espace public / guichet	1	30	30	Mobilier guichet hors programme
Espace arrière (instance + coffre de transfert)	1	6	6	
Bureau du conseiller	1	12	12	Placard - mobilier hors programme
Alvéole sécurisée (coffre + équipement technique)	1	5	5	
Salle de repos avec placard ménage	1	6	6	
Local Guichet automatique de billets	1	6	6	
Sanitaire hand.	1	6	6	
Surface Utile bureau de poste			71 m²	
Circulations		10%	7	
Locaux techniques		3%	2	
Surface Dans Œuvre Bureau de poste			80 m²	

La boucherie/épicerie

le schéma de fonctionnement



Boucherie / épicerie:

- Créer un équipement structurant sur l'espace public
- Maintenir un commerce de proximité attaché au quartier
- Elargir l'offre commerciale (épicerie + boucherie)
- Proposer un commerce accessible aux PMR

La boucherie/épicerie

Les besoins théoriques

PROGRAMME THEORIQUE	Nb	Surface Unitaire	Surface Utile (m ²)	Observations
Boucherie / Epicerie				
Espaces extérieurs				
Aire de livraison	1	30	pm	
Aire pour déchets	1	5	pm	
Boucherie / epicerie			125	
sas livraison	1	4	4	
Local déchets réfrigérés	1	2	2	
Chambre froide viande	1	9	9	
Laboratoire	1	12	12	
Espace vente boucherie (vitrine + public + découpe)	1	28	28	9,00 ml de vitrine + caisse commune épicerie
Stockage épicerie	1	8	8	dont chambre froide légumes 3 m ² et frigidaire
Magasin présentation et vente épicerie	1	57	57	Linéaire rayonnage 26 mètres dont 5 ml froid positif et 3 ml froid négatif + présentoir légumes
Bloc hygiène (WC + placard ménage)	1	5	5	
Surface Utile boucherie / épicerie			125 m²	
Circulations, locaux techniques		Forfait	5	
Surface Dans Œuvre boucherie / épicerie			130 m²	

Les locaux annexes

Création d'un WC public/forains, de locaux techniques et poubelles

PROGRAMME THEORIQUE	Nb	Surface Unitaire	Surface Utile (m ²)	Observations
Locaux municipaux				
Espaces extérieurs				
Aire de service	1	30	pm	Ramassage des déchets
Local technique				
Local technique alimentation eau et électricité du marché	1	2	2	
Local poubelles				
Local poubelle capacité 4 bacs 750 litres	1	8	8	Local pour 4 conteneurs. Dimensions conteneur 1370 x 770 h 1310
Local hygiène				
WC commerçant du marché	1	4	4	
WC HAND + 1 lavabo + 1 urinoir	1	7	7	
Surface Utile boucherie / épicerie			21 m²	
Circulations		Inclus	0	
Locaux techniques		Inclus	0	
Surface Dans Œuvre boucherie / épicerie			21 m²	

Locaux nécessaires au fonctionnement de la place et du marché:

- Alimentation en fluides des forains
- Sanitaire dédié aux marchands + sanitaire public
- Local poubelle
- Potentiel pour des animations populaires (bals, concerts, etc...)

Merci de votre attention