## Transformation de l'usine Poult à Montauban : Un renouveau pour le faubourg Villebourbon.

2024 - Master 2 PFE **ENSA Paris Val-de-Seine** MONTAUBAN, France

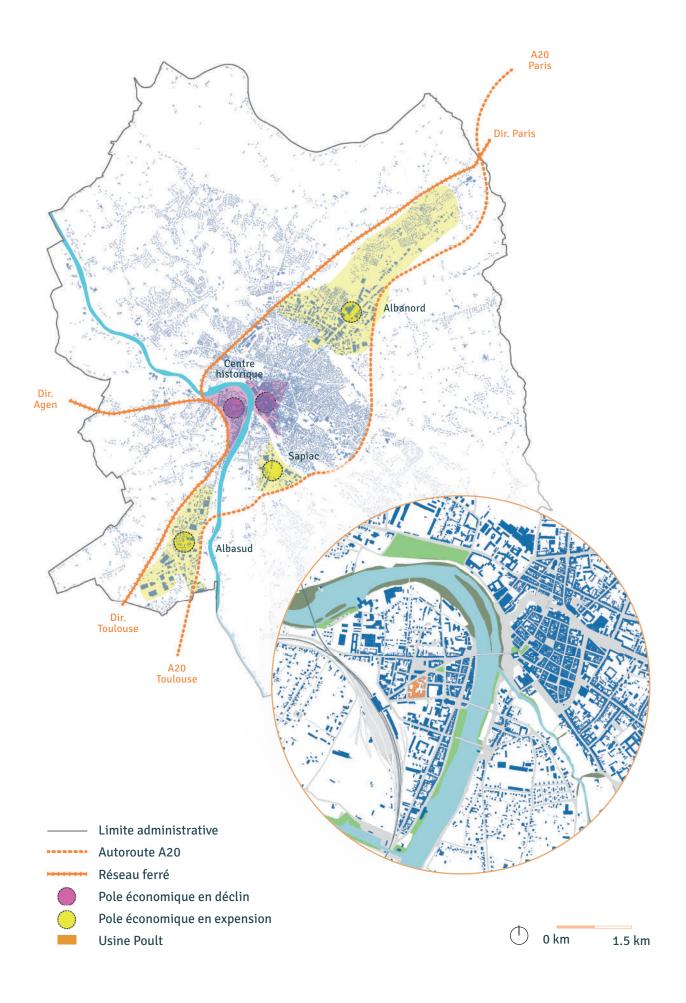
Le projet de transformation s'inscrit dans une démarche de revitalisation d'un site industriel historique. Fondée au début du XXe siècle, l'usine Poult a été un acteur clé de l'économie locale. spécialisée dans la production de biscuits. Avec l'évolution des modes de production et la délocalisation de certaines activités, le site a cessé ses activités en 1980, laissant place à une opportunité unique de réinvention.

La réhabilitation de de l'usine Poult à Montauban l'usine Poult présente plusieurs enjeux majeurs. D'abord, il s'agit de préserver l'héritage industriel du site tout en adaptant son utilisation aux besoins contemporains. Le projet vise également à répondre aux défis environnementaux, en intégrant des pratiques de construction durable et en minimisant l'empreinte écologique. Enfin, l'objectif est de revitaliser le quartier environnant en créant un espace multifonctionnel qui combine activités économiques, culturelles et résidentielles.

> **Enseignants** Prof. Alessandro Mosca

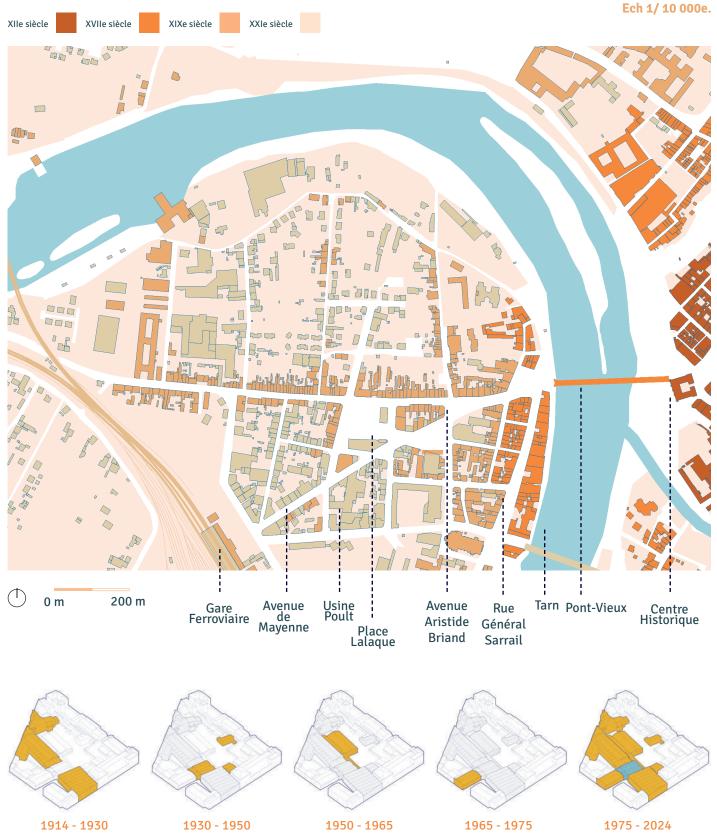
Ci-contre, en haut Plan de Montauban avec les éléments structurants de la ville

Zoom sur le quartier Villebourbon et l'usine Poult



Plan existant du rez-dechaussée de l'usine Poult Ech 1/500 et son évolution.

Ci-dessus
Plan des éléments structurants
du quartier Villebourbon
Ech 1/10 000e





Pour répondre aux enjeux, plusieurs stratégies ont été mises en place. La conservation et la valorisation des structures existantes sont au cœur du projet, transformant les anciens bâtiments en espaces partagés tout en conservant leur caractère historique. Le site sera donc ouvert au public pour revitaliser le quartier et favoriser les interactions sociales et la vie communautaire.

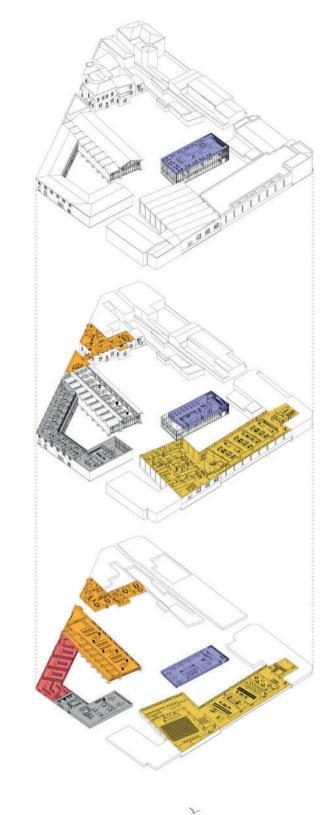
De plus, une école culinaire avec son restaurant pédagogique sera implantée sur le site. Ainsi ce projet peut pallier au manque de services éducatifs professionnalisants dans la ville. Par ailleurs, cela permettra aux visiteurs de découvrir le riche patrimoine culturel et culinaire présent en Tarn-et-Garonne. Enfin, une approche écologique a été adoptée, incluant l'utilisation de matériaux durables tel que le bois local, mais aussi par la promotion de la biodiversité locale.

Espaces partagés
Commerces
Logement
Restaurant
Ecole culinaire

Surface Totale :

1 234,50 m<sup>2</sup> 400,00 m<sup>2</sup> 1 124,00 m<sup>2</sup> 921,00 m<sup>2</sup> 3 000,00 m<sup>2</sup>

9 776,50 m<sup>2</sup>







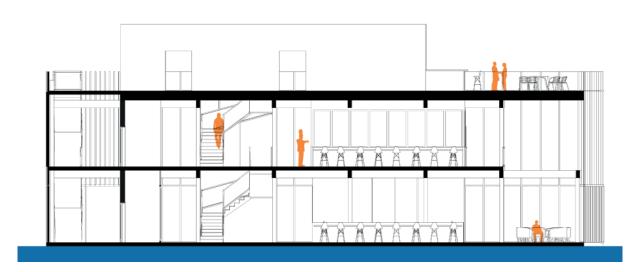


Vue depuis l'entrée principale de l'îlot.





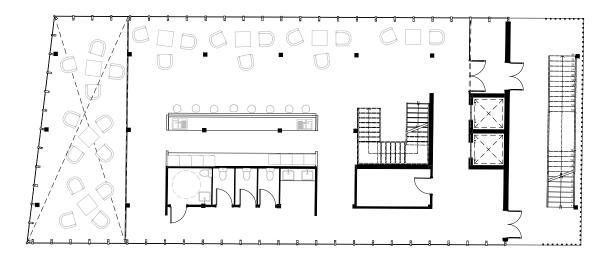
Façade nord du restaurant pédagogique.



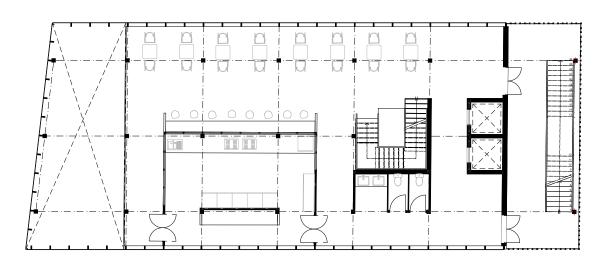
Coupe longitudinale du restaurant pédahogique.



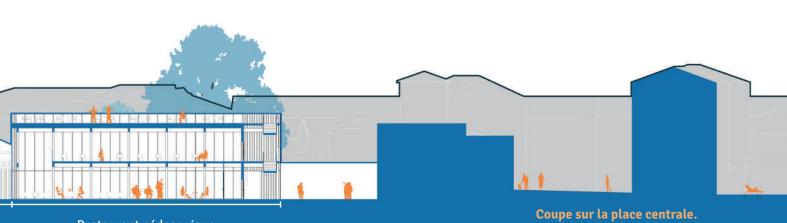
Foyer étudiant



**Plan RDC** 



Plan R+1





Vue intérieure du restaurant pédagogique.

